



EN

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

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

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

FR

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

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

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

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

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

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



58445

08/15/14



TABLE OF CONTENTS

EN	CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE	4
	Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!	
FI	HIILIGRILLIN KÄYTTÖOPAS	12
	Älä hävitätä. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tuotevaroituksia vaaroista ja varotoimista. Katso kokoamisohjetta. Älä käytä grilliä sisätiloissa!	
FR	GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS	22
	Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!	
IT	GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA	28
	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	36
	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	44
	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	52
	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	60
	Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppsmaningar. För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!	
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL	68
	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	76
	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	84
	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	92
	Nie wyrzucać. Ta instrukcja zawiera ważne informacje o niebezpieczeństwach, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu. Wskazówki dotyczące montażu znajdują się w instrukcji montażu. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń!	
RU	УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ — РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	100
	Не выбрасывать. В данном руководстве содержится важная информация, предупреждения и предостережения. Указания по монтажу см. в руководстве по сборке. Запрещается использовать гриль в помещении!	



SAFETY

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

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

DANGERS


- ⚠ Do not use indoors! This grill is designed for outdoor use in a well-ventilated area and is not intended for and should never be used as a heater. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- ⚠ Do not use petrol, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid (not recommended), remove any fluid that may have drained through the bowl vents before lighting the charcoal.
- ⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the grill.
- ⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapour and liquids, such as petrol, alcohol, etc., and combustible material.

WARNINGS

- ⚠ Do not use this grill unless all parts are in place. This grill must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.
- ⚠ Never use grill without the ash catcher installed.
- ⚠ Do not use this grill under any overhead combustible construction.
- ⚠ The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- ⚠ Exercise caution when operating your grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.
- ⚠ **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- ⚠ **WARNING!** Keep children and pets away.
- ⚠ **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- ⚠ This Weber® grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- ⚠ Do not use this grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.
- ⚠ Keep the grill on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.
- ⚠ Do not place grill on glass or a combustible surface.
- ⚠ Do not use grill in high winds.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.

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



- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal, and handling thermometer or lid.
 - ⚠ Use proper tools, with long, heat-resistant handles.
 - ⚠ Always put charcoal on top of the charcoal (lower) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.
 - ⚠ Do not lean on or overload the end of the table.
 - ⚠ Do not use the Tuck-Away™ lid holder as a handle to lift or move the grill.
 - ⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.
 - ⚠ Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.
 - ⚠ Do not store grill until ashes and charcoal are fully extinguished.
 - ⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.
 - ⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the grill and away from high traffic areas.
-  **⚠ WARNING!** Do not use the barbecue in a confined space e.g. in a house, tent, caravan, vehicle or confined space. Risk of fatality from carbon monoxide poisoning.

CAUTIONS

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



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

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

Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product.

These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

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

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

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

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

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

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

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

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

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

PRODUCT WARRANTY PERIODS

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

DISCLAIMERS

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Bowl and Lid

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

Dampers and Vents

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

Cooking Grate

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

Charcoal Grate

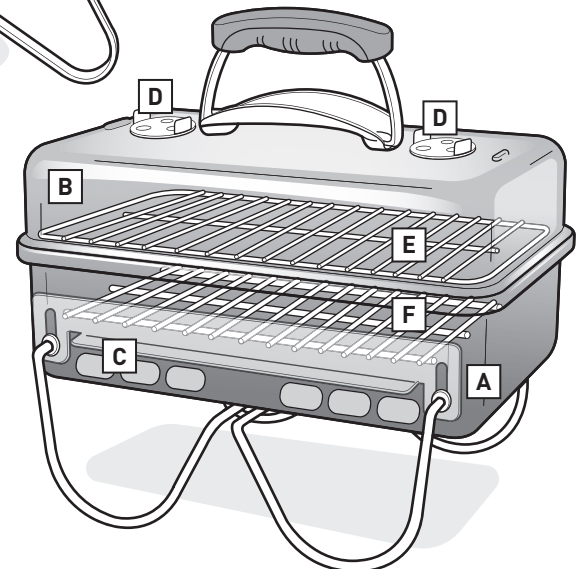
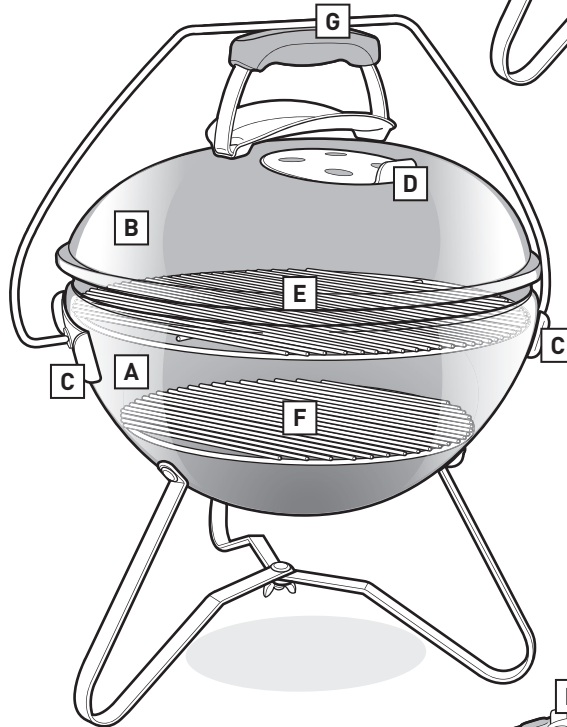
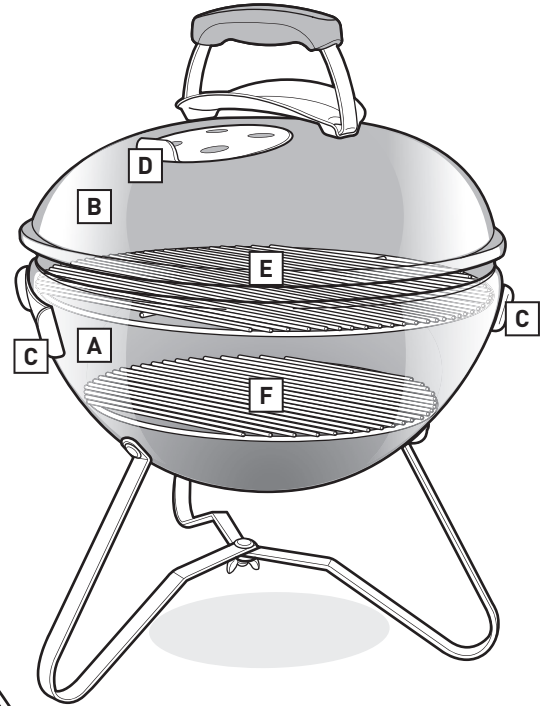
The charcoal grate (F) has what it takes to withstand the heat of any charcoal fire. Made of heavy-duty steel, this durable grate will not warp or burn through. In addition, it gives you enough space for direct or indirect cooking, providing you with the flexibility to cook the way you wish.

Special Features

Your grill may be equipped with the following special feature:

Tuck-N-Carry® Lid-Lock

The Tuck-N-Carry® (G) lid-lock allows for carrying, and also lowers to double as a lid-holder.





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 1.5 metres of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios and porches.

Choose How Much Charcoal to Use

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

The Very First Time You Grill

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

Preparing the Grill for Lighting

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

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

Lighting the Charcoal Using a Chimney Starter

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

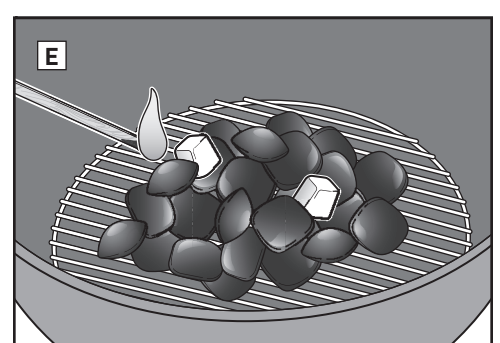
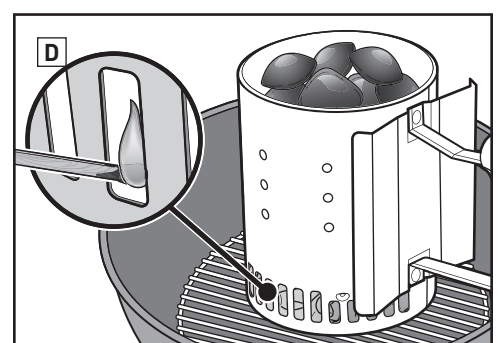
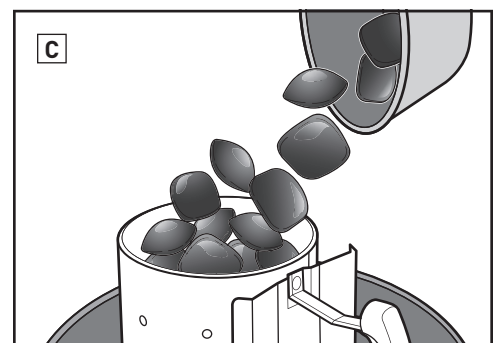
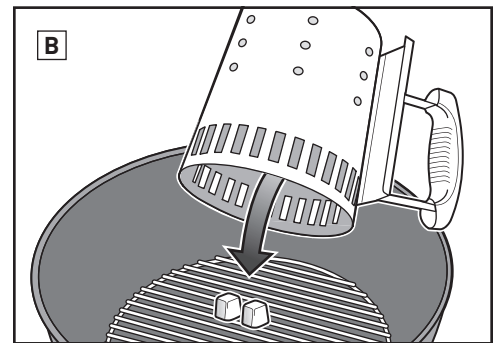
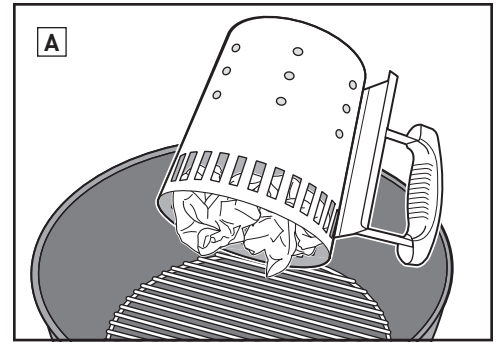
1. Put a few sheets of wadded up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal grate (A); or put a few lighter cubes in the centre of the charcoal grate and place the chimney starter over them (B).
2. Fill the chimney starter with charcoal (C).
3. Light the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

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.

Lighting the Charcoal Using Lighter Cubes

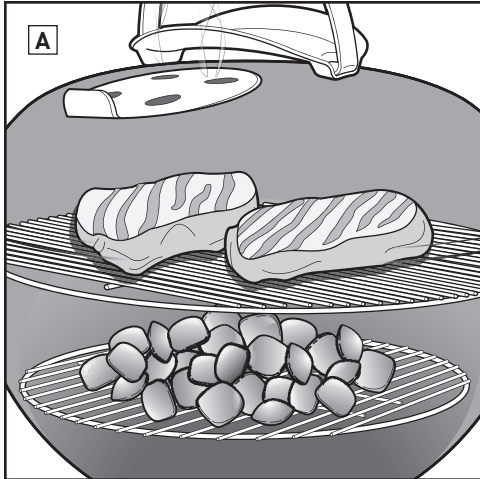
1. Build a pyramid of charcoal in the centre of the charcoal (bottom) grate and insert a couple of lighter cubes (sold separately) within the pyramid (E).
2. Using a long match or lighter, light the lighter cubes. The lighter cubes will then ignite the charcoal.
3. Wait for the charcoal to fully light.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

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.





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. Put on barbecue mitts or gloves.
Note: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.
2. After the charcoal is fully lit, spread them evenly across the charcoal grate with long tongs (B).
3. Replace the cooking grate.
4. Place the lid on the grill.
5. Open the lid damper (C).
6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.
7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate (D).

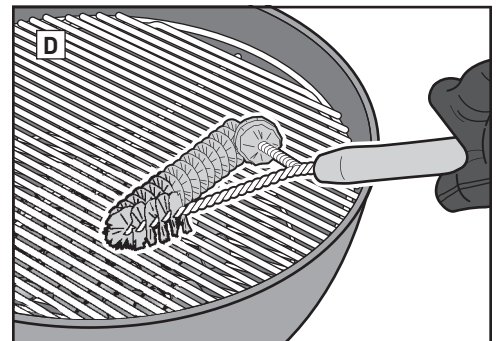
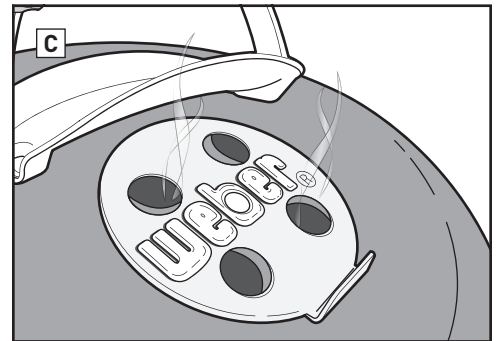
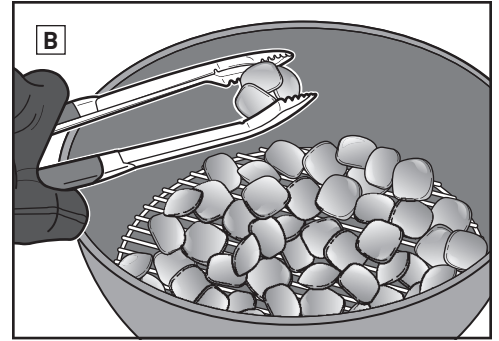
Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

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...

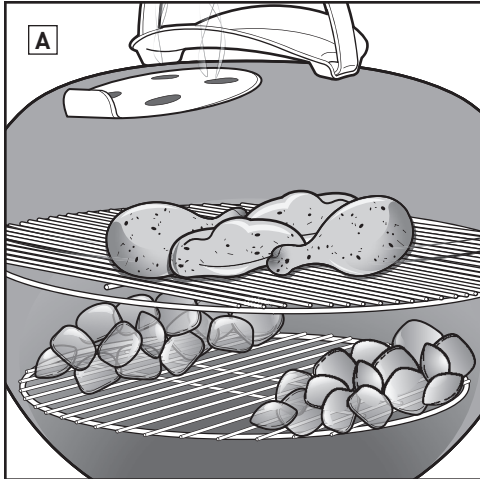
Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.



Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

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

Grill Diameter	Charcoal Briquettes	Beechwood Lump Charcoal*	Mixed Wood Lump Charcoal*
Go-Anywhere®	13 briquettes	½ cup (0.30 kg)	½ cup
37 cm	24 briquettes	¾ cup (0.42 kg)	¾ cup
47 cm	30 briquettes	1 cup (0.56 kg)	¾ cup



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
- Ribs

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

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

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

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

Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

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

2. After the charcoal is fully lit, with long tongs, arrange the charcoal so that they will be set on either side of the food (B). A drip pan may be placed between the charcoal to collect drippings.

3. Replace the cooking grate.

4. Place the lid on the grill.

5. Open the lid damper (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.

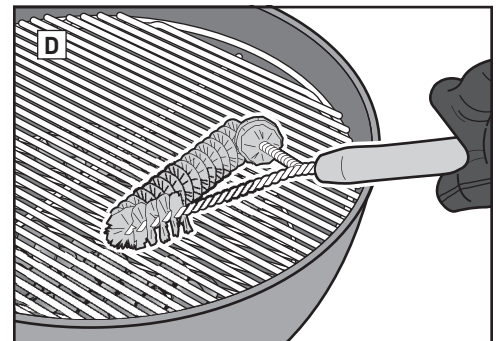
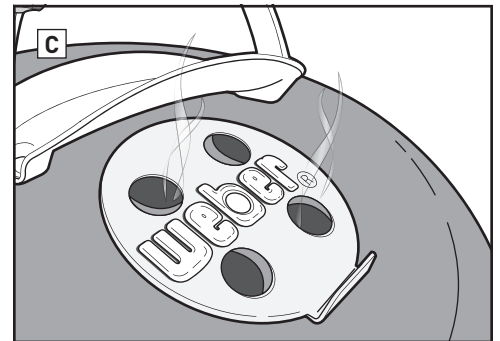
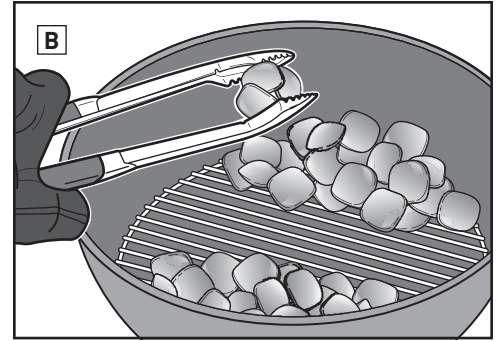
8. Open the lid, and place your food on the grate.

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.



Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

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

Grill Diameter	Charcoal Briquettes		Beechwood Lump Charcoal*		Mixed Wood Lump Charcoal*	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)
Go-Anywhere®	6 briquettes	2 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	¼ cup	1 handful
37 cm	7 briquettes	5 briquettes	½ cup (0.30 kg)	¼ cup	½ cup	¼ cup
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful



Wear Gloves

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

Skip the Lighter Fluid

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

Preheat the Grill

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

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

Oil the Food, Not the Grate

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

Keep the Air Flowing

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

Put a Lid on It

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

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

Tame the Flame

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

Watch the Time and Temperature

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

Frozen or Fresh

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

Keeping it Clean

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

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



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

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

	Thickness/Weight	Approximate Total Grilling Time	
RED MEAT	Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	2 cm thick 2.5 cm thick 5 cm thick	4 to 6 minutes direct high heat 6 to 8 minutes direct high heat 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
	Bratwurst: fresh	85 g link	20 to 25 minutes direct low heat
PORK	Chop: boneless or bone-in	2 cm thick 3 to 4 cm thick	6 to 8 minutes direct high heat 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
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 1½ 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 2.5 to 3 cm thick	3 to 5 minutes direct medium heat 10 to 12 minutes direct medium heat
	Fish: whole	0.5 kg 1.4 kg	15 to 20 minutes indirect medium heat 30 to 45 minutes indirect medium heat
	Shrimp	14 g	2 to 4 minutes direct high heat
	Asparagus	1.25 cm diameter	6 to 8 minutes direct medium heat
	VEGETABLES	Maize	in husk husked
Mushroom		shiitake or button	8 to 10 minutes direct medium heat
		portobello	10 to 15 minutes direct medium heat
Onion		halved	35 to 40 minutes indirect medium heat
		1.25 cm slices	8 to 12 minutes direct medium heat
Potato		whole	45 to 60 minutes indirect medium heat
	1.25 cm slices	9 to 11 minutes parboil 3 minutes, and grill 6 to 8 minutes direct medium heat	

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

Cooking Tips

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

Food Safety Tips

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



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

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

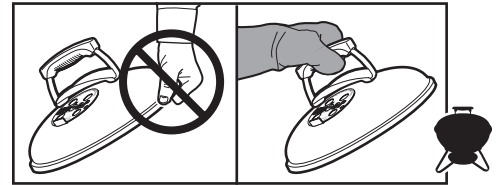
VAARAT

- ⚠ Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa! Tämä grilli on suunniteltu ulkona hyvin tuuletetulla alueella käytettäväksi eikä sitä pidä koskaan käyttää lämmitykseen. Sisätiloissa pääsee kehittymään myrkyllisiä höyryjä, jotka voivat aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.
- ⚠ Älä käytä autotallissa, rakennuksessa, käytävässä tai muussa suljetussa tilassa.
- ⚠ Älä käytä bensiiniä, alkoholia tai muita tulenarkoja nesteitä hiilen sytyttämiseen. Jos käytät sytytysnestettä (ei suositeltavaa), kuivaa grillipadan tuuletusaukoista mahdollisesti poisvuotanut neste ennen hiilien sytyttämistä.
- ⚠ Älä lisää hiilien sytytysnestettä tai sillä kostutettuja hiiliä kuumiin tai lämpimiin hiiliin. Sulje sytytysnestepullon korkki käytön jälkeen ja säilytä turvallisen välimatkan päässä grillistä.
- ⚠ Pidä grillausalue erillään tulenaroista höyryistä ja nesteistä, kuten bensiinistä, alkoholista ja muista syttyvistä materiaaleista.

VAROITUKSET

- ⚠ Älä käytä grilliä, elleivät kaikki osat ole paikallaan. Tämä grilli tulee koota asianmukaisesti ohjeita noudattaen. Virheellisesti koottu grilli voi olla vaarallinen.
- ⚠ Älä käytä grilliä ilman tuhkalaatikkoa.
- ⚠ Älä käytä tätä grilliä minkään tulenaran rakenteen alapuolella.
- ⚠ Alkoholit tai lääkkeet voivat heikentää käyttäjän kykyä koota grilli oikein tai käyttää sitä turvallisesti.
- ⚠ Noudata varovaisuutta grillin käytössä. Grilli on kuuma kypsennyksen tai puhdistuksen aikana, eikä sitä pidä jättää valvomatta.
- ⚠ VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- ⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.
- ⚠ VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
- ⚠ Tätä Weber®-grilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin tai veneisiin.
- ⚠ Älä käytä grilliä puoltatoista metriä lähempänä mitään palonarkaa materiaalia. Palonarkoja materiaaleja ovat muun muassa puiset tai kyllästetyt puuparvekkeet ja -kuistit.
- ⚠ Pidä grilli aina tukevalla ja tasaisella alustalla etäällä palonaroista materiaaleista.
- ⚠ Älä aseta grilliä lasipinnalle tai syttyvälle pinnalle.
- ⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.
- ⚠ Älä käytä liehuvahihaisia vaatekappaleita sytyttäessäsi tai käyttäessäsi grilliä.
- ⚠ Älä kosketa paisto- tai hiiliritilää, tuhkaa, hiiliä tai grilliä saadaksesi selville, ovatko ne kuumia.

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



- ⚠ Käytä kuumuudenkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun grillaat, säädät tuuletusaukkoja (vetoluukkuja), lisäät hiiliä tai kosket lämpömittaria tai kantta.
- ⚠ Käytä asianmukaisia työkaluja, joissa on pitkät, kuumuutta kestävätkahvat.
- ⚠ Sijoita hiilet hiiliritilän päälle (alempi ritilä). Älä sijoita hiiliä suoraan grillipadan pohjalle.
- ⚠ Älä nojaa pöytäsi tai kuormita sen reunaa liikaa..
- ⚠ Älä käytä Tuck-Away™-pidikettä kahvana grillin nostamiseen tai siirtämiseen.
- ⚠ Älä ripusta kantta grillipadan kahvaan.
- ⚠ Älä heitä kuumia hiiliä paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa tulipalon. Älä heitä tuhkaa tai hiiliä pois, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.
- ⚠ Älä siirrä grilliä säilytyspaikkaan, ennen kuin tuhka ja hiilet ovat täysin jäähtyneet.
- ⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet kokonaan ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.
- ⚠ Pidä sähköjohdot poissa grillin kuumista pinnoista ja poissa tieltä.
- ⚠ VAROITUS! Älä käytä grilliä suljetussa paikassa, kuten talossa, teltassa, matkailuvaunussa, ajoneuvossa tai muussa vastaavassa tilassa. Hiilimonoksidi on kuolettavan vaarallista.



VAROTOIMET

- ⚠ Älä yritä sammuttaa liekkejä tai palavia hiiliä vedellä.
- ⚠ Grillipadan vuoraaminen alumiinifoliolla estää ilman kiertämisen. Käytä sen sijaan rasvapeltiä valumien keräämiseen, kun kypsytät ruokaa epäsuorasti.
- ⚠ Tarkasta säännöllisesti, ettei grilliharjoista irtoa harjaksia ja etteivät harjat ole liian kuluneita. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia. Weber suosittelee, että ostat uuden ruostumattomasta teräksestä valmistetun grilliharjan joka kevät grillauskauten alussa.



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

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

Soveltuvien lakien mukaisesti asiakkaalla on useita oikeuksia, mikäli tuote on viallinen. Näihin oikeuksiin sisältyvät täydentävä toiminta tai vaihto, ostohinnan alennus sekä korvaus. Esimerkiksi EU:ssa kyseessä olisi kahden vuoden lakimääräinen takuu alkaen tuotteen luovutuspäivästä.

Nämä takuehdot eivät vaikuta näihin ja muihin lakimääräisiin oikeuksiin. Itse asiassa tämä takuu antaa Omistajalle lisäoikeuksia, jotka ovat riippumattomia lakimääräisen takuun ehdoista.

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

Weber takaa WEBER®-tuotteen ostajalle (tai lahjan ja vastaavan tapauksessa sille henkilölle, jolle lahja annettiin), että WEBER®-tuotteesta 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.) Normaalisissa yksittäisen kotitalouden käytössä Weber lupaa tämän takuun mukaisesti korjata tai vaihtaa uuteen vialliset osat alla lueteltujen, soveltuvien aikajaksojen, rajoitusten ja poikkeusten mukaisesti. SOVELTUVAN LAIN PUITEISSA TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOIDA SIIRTÄÄ MYÖHEMMILLE OMISTAJILLE, PAITSI JOS TUOTE ON ANNETTU LAHJANA TAI VASTAANA KUTEN EDELLÄ ON ESITETTY.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN MUKAISESTI

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

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

TAKUUKÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUS

Jos uskot, että osa kuuluu tämän takuun piiriin, ota yhteys Weber-asiakaspalveluun sivustomme yhteystietojen avulla (www.weber.com tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata). Weber tekee arvioinnin ja korjaa tai vaihtaa (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 ennakoon.

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 jyräjät (esim. oravat), mukaan lukien mutta rajoittamatta, poltinputkien ja/tai kaasuletkujen vauriot;
- Altistuminen suolaiselle ilmalle ja/tai kloorinlähteille, kuten uima-altaat ja kuumavesialtaat/kylpylät;
- Ankarat sääolosuhteet, kuten rakeet, 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

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

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

Pohja, kansi ja keskiringas:
10 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 AINOAA KORVAUSVELVOITE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

MAHDOLLISET KORVAUKSET EIVÄT MISSÄÄN TAPAUKSESSA TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITEISSA YLITÄ MYDDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

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

TÄMÄN TAKUUN PUITEISSA VAIHDETTU OSAT OVAT TAKUUN ALAISIA VAIN EDELLÄ MAINITTUJEN ALKUPERÄISTEN TAKUUAIKOJEN 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 MUUTTAA TUOTTEIDEN RAKENNETTA. MIKÄÄN TÄMÄN TAKUUN OSA EI VELVOITA WEBERIÄ SISÄLLYTTÄMÄÄN TÄLLAISIA TUOTEMUUTOKSIA AIEMMIN VALMISTETTUJEN TUOTTEISIIN, EIVÄTKÄ TÄLLAISET MUUTOKSET OSOITA, ETTÄ AIEMMAT RAKENTEET OLISIVAT VIALLSIA.

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



PAISTOJÄRJESTELMÄ

Weber®-hiiligrillin suunnitteluun on uhrattu erityistä huolta. Suunnittelemme grillit toimimaan siten, ettei koskaan ole huolta liekeistä, kuumista ja kylmistä kohdista tai palaneesta ruoasta. Erinomainen suorituskyky, hallinta ja tulokset ovat odotettavissa joka kerta.

Grillipata ja kansi

Jokaisessa Weber®-hiiligrillissä on postiliiniemalinen polttopinnoitettu teräspata (A) ja kansi (B). Se on tärkeää, sillä tämä pinnoitus ei koskaan kuoriudu tai lohkeile pois. Heijastava pinta tuottaa kiertoilmapaiston, jossa kuumuus heijastuu ruoan ympärille aivan kuin keittiöuunissa, ja antaa tasaisen kypsytämisen.

Vetoluukut ja tuuletusaukot

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

Paistoritilä

Raskastekoisesta pinnoitetusta teräksestä valmistettu paistoritilä (E) on kyllin suuri kaikkien suosikkiaterioitteesi valmistamiseen.

Hiiliritilä

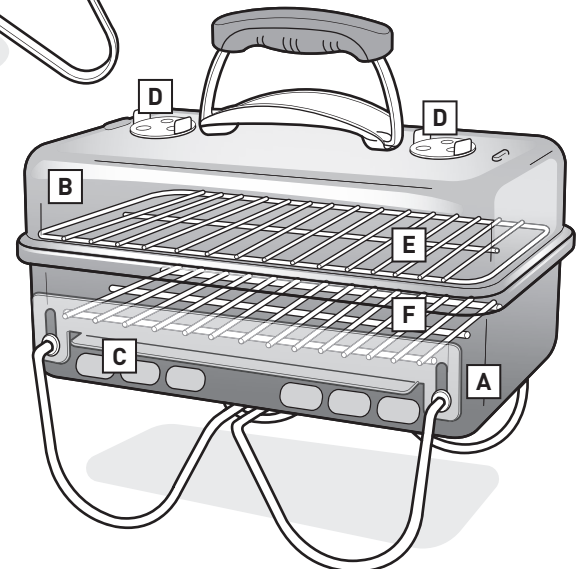
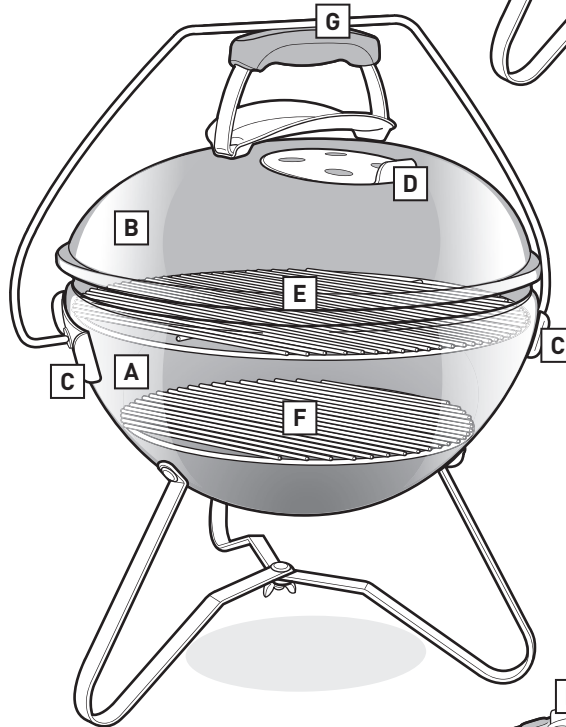
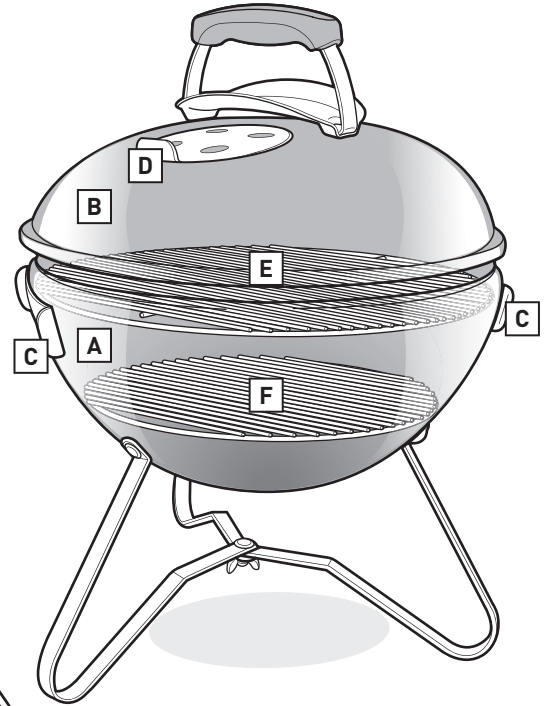
Hiiliritilä (F) on kyllin vahva kestämään hehkuvien hiilien aiheuttama kuumuus. Raskaasta teräksestä tehty kestävä ritilä ei väänny eikä pala puhki. Siinä on myös riittävästi tilaa suoralle tai epäsuoralle paistamiselle, mikä sallii halutun joustavuuden ruoanlaitossa.

Erityisominaisuudet

Grilli voi olla varustettu seuraavilla erityisominaisuuksilla:

Tuck-N-Carry® -kansilukko

Tuck-N-Carry® (G) -kansilukko toimii kantokahvana ja sen voi myös laskea alas kannenpitimeksi.





Valitse sopiva grillauspaikka

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

Valitse sopiva hiilimäärä

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

Ensimmäinen grillauskerta

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

Grillin valmistelu sytyttämistä varten

1. Poista kansi. Joissakin grillimalleissa voit asettaa sen grillin sivulle käyttämällä Tuck-N-Carry® -kansilukkoa, joka toimii alas laskettuna myös kannenpidikkeenä.
2. Poista grillin paistoritilä (ylempi).
3. Poista hiiliritilä (alempi) ja siivoa pois tuhka tai palanut hiili grillipadan pohjasta ja tuhkalaatikosta (riippuu grillin mallista).
4. Avaa grillipadan tuuletusaukko tai -aukot.
5. Aseta hiiliritilä (alempi) takaisin paikalleen.

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

Hiilen sytyttäminen piippusytyttimellä

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

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

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

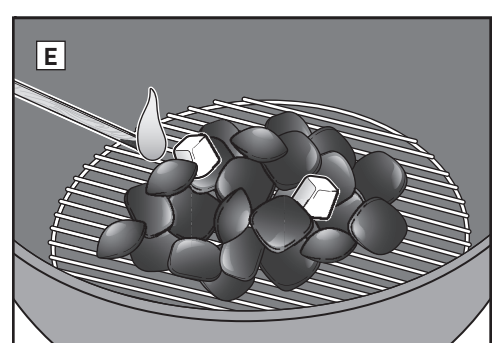
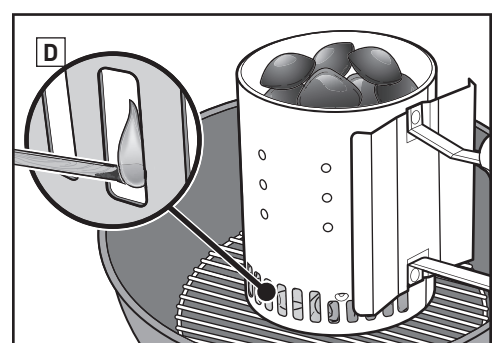
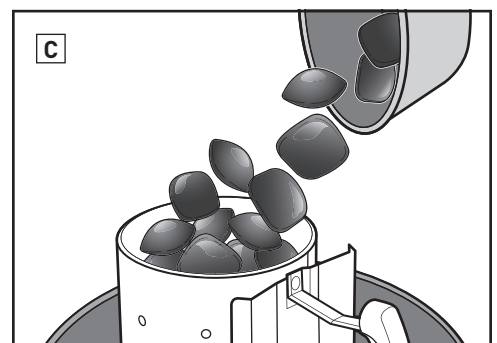
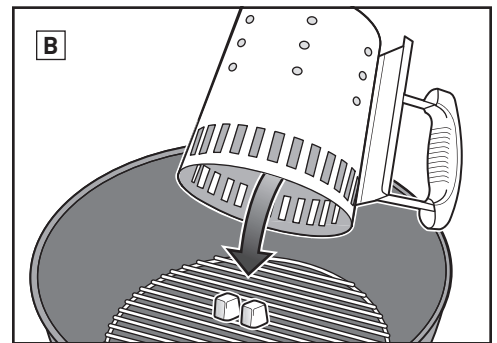
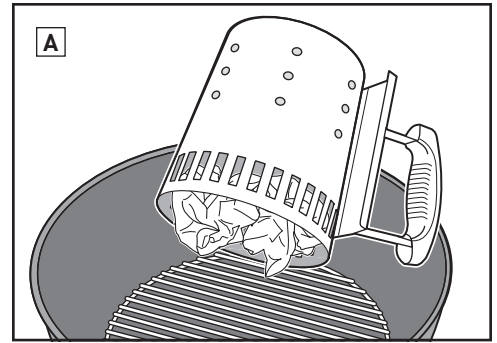
5. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, noudata seuraavilla sivuilla olevia ohjeita hiilien järjestämisestä ja grillauksen aloittamisesta halutun kypsennystavan mukaan (suora tai epäsuora menetelmä).

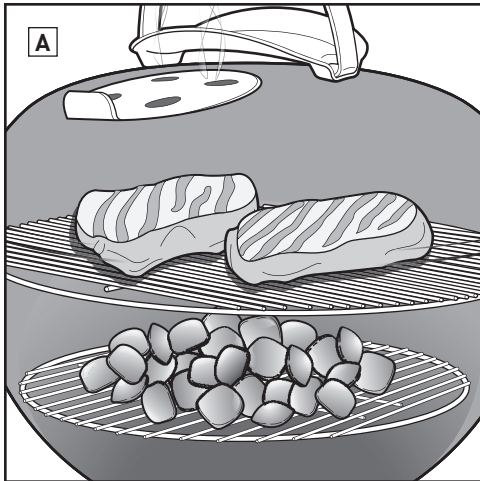
Hiilien sytyttäminen sytytyskuutioiden avulla

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

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

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





Grillaaminen suorassa lämmössä

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

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

Suorassa menetelmässä tuli on välittömästi ruoan alapuolella (A). Se korventaa ruoan pinnan kehittäen 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 grillikintaita tai -käsineitä.

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

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

3. Aseta paistoritilä paikalleen.

4. Aseta kansi grillin päälle.

5. Avaa kannen vetoluukku (C).

6. Esikuumenna ritilää noin 10–15 minuuttia.

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

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

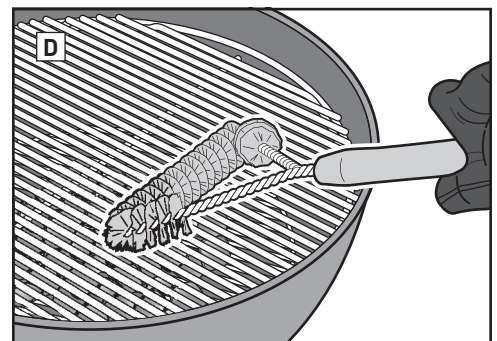
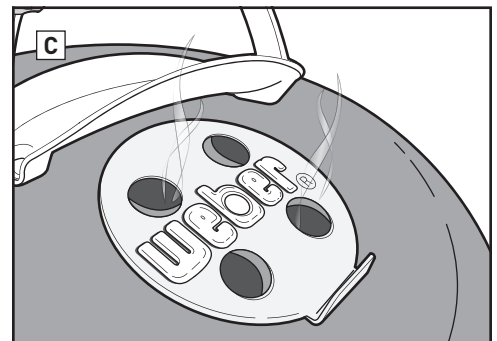
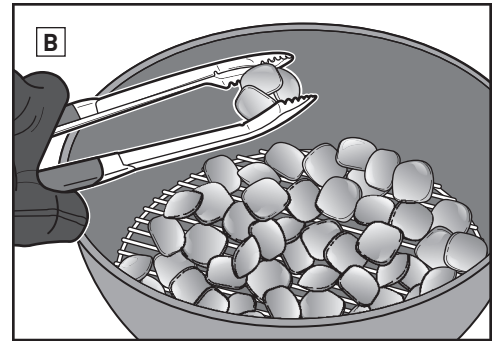
8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.

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

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

Kun grillaus on lopussa...

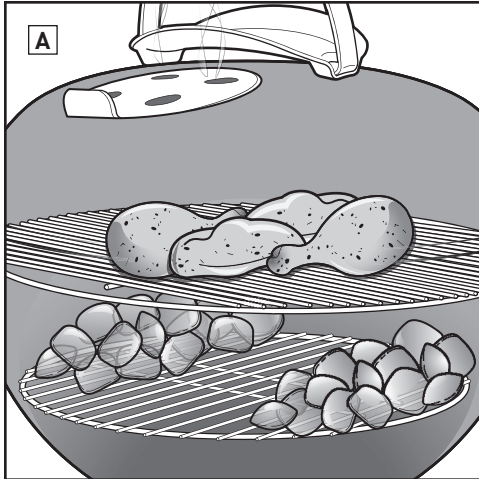
Sammuta hiilet sulkemalla kannen vetoluukku ja grillipadan tuuletusaukot.



Mittaus ja hiilen lisääminen suorälämpöön

*Mittaa grillihiilen määrä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

Grillin läpimitta	Hiilibriketit	Pyökkipuuhiili*	Sekapuuhiili*
Go-Anywhere®	13 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	½ kuppia
37 cm	24 brikettiä	¾ kuppia (0,42 kg)	¾ kuppia
47 cm	30 brikettiä	1 kuppi (0,56 kg)	¾ kuppia



Grillaaminen epäsuorassa lämmössä

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

- paistit
- luulliset siipikarjan palat
- kokonainen kala
- ohuet kalafileet
- siankyliki

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

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

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

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

Hiilien järjestäminen epäsuoralle lämmölle

1. Käytä grillikintaita tai -käsineitä.

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

2. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, järjestä ne pitkien pihtien avulla siten, että ne ovat ruoan kummallakin puolella (B). Hiilien ja ruoan välissä voidaan käyttää peltiä valumien keräämiseen.

3. Aseta paistoritilä paikalleen.

4. Aseta kansi grillin päälle.

5. Avaa kannen vetoluukku (C).

6. Esikuumenna ritilää noin 10–15 minuuttia.

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

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

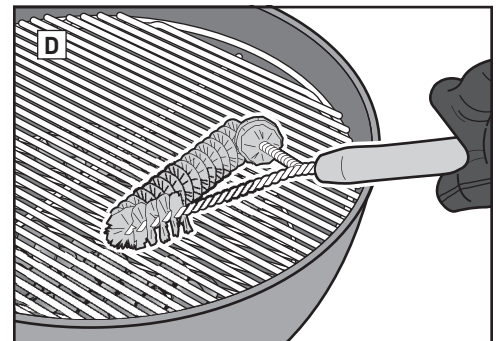
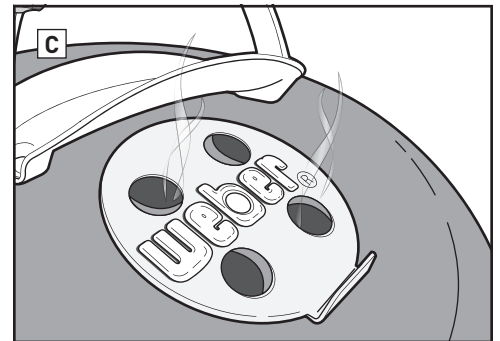
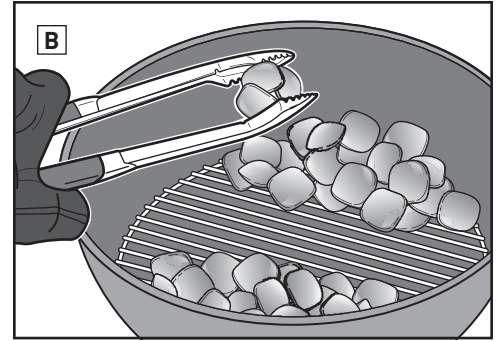
8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.

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

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

Kun grillaus on lopussa...

Sammuta hiilet sulkemalla kannen vetoluukku ja grillipadan tuuletusaukot.



Mittaus ja hiilen lisääminen epäsuoraan lämpöön

*Mittaa hiilimäärä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

Grillin läpimitta	Hiilibriketit		Pyökkipuuhiili*		Sekapuuhiili*	
	Briketit ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Briketit kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli)
Go-Anywhere®	6 brikettiä	2 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	1 kourallinen	¼ kuppi	1 kourallinen
37 cm	7 brikettiä	5 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	¼ kuppi	½ kuppia	¼ kuppi
47 cm	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen



Käytä käsineitä

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

Älä käytä sytytinnestettä

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

Esikuumenna grilli

Grillin esikuumentaminen kansi suljettuna 10-15 minuuttia valmistele 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 harjakset. 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 kehittyi rasvan ja nesteiden höyrystyessä grillissä.
4. Liekehtiminen estyy rajoittamalla hapen määrää.

Kesytyä liekit

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

Tarkkaile aikaa ja lämpötilaa

Jos grillaat kylmällä säällä tai korkealla merenpinnan tasosta, 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 pakkauksen 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 hiiltyneet rasvat 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 paistoaajat ovat Medium-kypsäysasteelle (USDA-määritys), ellei muuta ole ilmoitettu. Paloittelutapa, paksuus, paino ja grillausaika on tarkoitettu ohjeeksi. Myös korkeus maanpinnasta, tuuli ja ulkolämpötila vaikuttavat paistoaikaan.

Reseptejä ja grillausvinkkejä löytyy sivustolta www.weber.com.

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

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

Grillausvinkkejä

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

Ruokaturvallisuusohjeita

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



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

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

DANGER

- ⚠ Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace fermé.
- ⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatil pour embraser le charbon de bois. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon (non recommandé), éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler par les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.
- ⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le récipient d'allume-feu liquide après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place. Assurez-vous de suivre les instructions d'assemblage pour assembler correctement ce barbecue. Un assemblage incorrect peut être dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le réceptacle à cendres ne soit installé.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abris combustible.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Celui-ci sera chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et il ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.
- ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustibles.
- ⚠ Ne posez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille à charbon, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Pour l'éteindre, fermez tous les clapets et orifices d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.

- ⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches et résistants à la chaleur.
- ⚠ Mettez toujours le charbon de bois sur le dessus de la grille à charbon (grille inférieure). Ne mettez pas de charbon de bois directement dans le fond du récipient.
- ⚠ Ne vous appuyez pas sur le bord de la table et ne le surchargez pas.
- ⚠ N'utilisez pas le support de couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.
- ⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.
- ⚠ Ne jetez jamais le charbon de bois chaud à un endroit où on pourrait marcher dessus ou là où il pourrait provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant leur extinction complète.
- ⚠ Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.
- ⚠ N'enlevez jamais les cendres avant que le charbon de bois se soit complètement consumé et éteint et que le barbecue ait refroidi.
- ⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.



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

PRÉCAUTIONS

- ⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau.
- ⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air. Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que les brosses du barbecue ne perdent pas de poils et qu'elles ne sont pas usées. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse en inox pour barbecue au début de chaque printemps.



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



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

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

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

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE

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

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

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

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

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

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

PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS

Grilles de cuisson / foyère :
2 ans, contre la perforation

Système de nettoyage One-Touch™ :
5 ans, contre la perforation

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

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

Toutes les autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

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

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

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION PAR UN SEUL FOYER PRIVÉ ET NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER 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 au charbon Weber® a été pensée jusqu'aux moindres détails. Nous concevons des barbecues performants qui limitent les risques d'embrasement, de carbonisation et de points chauds ou froids pour un résultat optimal en permanence.

Cuve et couvercle

Tous les barbecues au charbon Weber® sont dotés d'une cuve (A) et d'un couvercle (B) avec revêtement en acier émaillé et porcelaine. Ainsi, il ne s'écaillera et ne s'effritera jamais. La surface réfléchissante renvoie la chaleur vers les aliments, comme dans un four à chaleur tournante, et offre un résultat équivalent en tous points.

Clapets d'aération de la cuve et du couvercle

La circulation de l'air est essentielle dans un barbecue au charbon. Plus l'air circulera dans la cuve, plus le charbon s'embrasera (jusqu'à un certain point) et plus vous devrez le renouveler fréquemment. Pour limiter ce phénomène, laissez le couvercle fermé le plus souvent possible. Pendant la cuisson, laissez les clapets d'aération de la cuve (C) ouverts au fond du barbecue. Pour faire baisser le feu, fermez le(s) clapet(s) du couvercle (D) à moitié.

Grille de cuisson

Fabriquée en acier plaqué robuste, la grille de cuisson (E) vous offre l'espace nécessaire pour préparer vos plats préférés.

Grille foyère

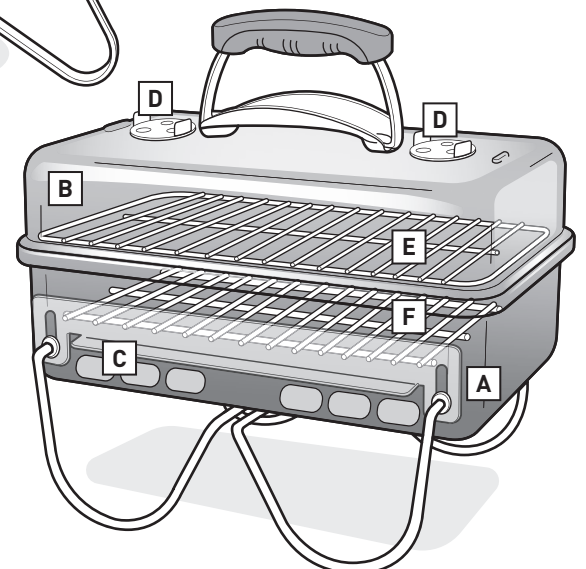
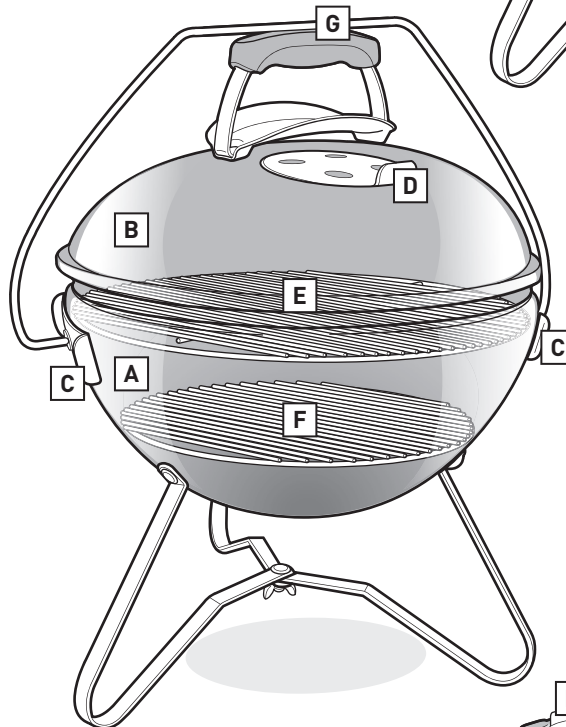
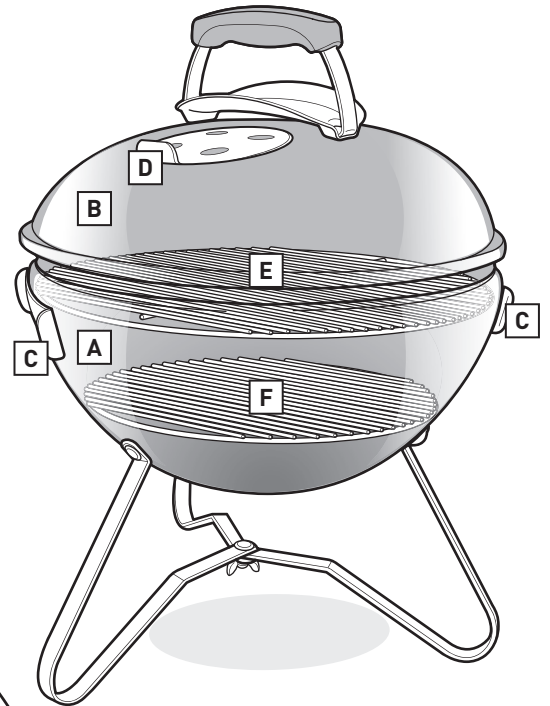
La grille foyère (F) est conçue pour supporter la chaleur du charbon incandescent. Fabriquée en acier robuste, elle ne risque pas de se tordre ni de s'embraser. Enfin, sa grande surface vous permet d'opter pour le mode de cuisson de votre choix : directe ou indirecte.

Caractéristiques particulières

Votre barbecue peut également disposer de l'équipement suivant :

Verrou à couvercle Tuck-N-Carry®

Le verrou à couvercle Tuck-N-Carry® (G) facilite le transport et s'abaisse également pour servir de porte-couvercle.





Choix de l'emplacement

- Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone correctement aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
- Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et plane.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.

Quantité de charbon à utiliser

La quantité de charbon à utiliser dépend du type d'aliment à cuire et de la taille de votre barbecue. Pour les aliments tendres et en petites tranches nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, consultez le tableau *Guide de mesure et d'ajout de charbon pour le mode de cuisson directe*. Pour les gros morceaux de viande nécessitant plus de 20 minutes de cuisson ou les aliments délicats, consultez le tableau *Guide de mesure et d'ajout de charbon pour le mode de cuisson indirecte*. Utilisez le doseur à charbon de bois fourni avec votre barbecue pour mesurer la quantité appropriée de charbon à utiliser. Pour connaître la différence entre les modes de cuisson directe et indirecte, consultez la section **MODES DE CUISSON**.

Première utilisation

Il est recommandé de laisser chauffer le barbecue au moins 30 minutes avant la première cuisson, couvercle fermé, et de maintenir le combustible incandescent.

Préparation de l'allumage

1. Retirez le couvercle. Certains modèles de barbecue disposent d'un verrou à couvercle latéral Tuck-N-Carry® qui s'abaisse pour servir de porte-couvercle.
2. Retirez la grille de cuisson (niveau supérieur) du barbecue.
3. Retirez la grille foyère (niveau inférieur), retirez les cendres et les vieux morceaux de charbon situés au fond de la cuve de cuisson et de la coupelle-cendrier (selon votre modèle de barbecue).
4. Ouvrez le(s) clapet(s) d'aération de la cuve.
5. Remplacez la grille foyère (niveau inférieur).

Remarque : ce guide n'aborde pas l'utilisation des combustibles liquides, de façon volontaire. Contrairement aux cubes d'allumage (vendus séparément), les combustibles liquides sont instables et donnent un goût chimique aux aliments. Si vous choisissez d'utiliser un combustible liquide, suivez scrupuleusement les consignes du fabricant et ne versez JAMAIS le liquide directement sur les flammes.

Embraser du charbon de bois à l'aide d'un 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.

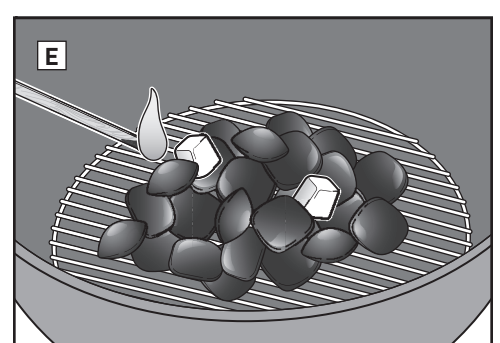
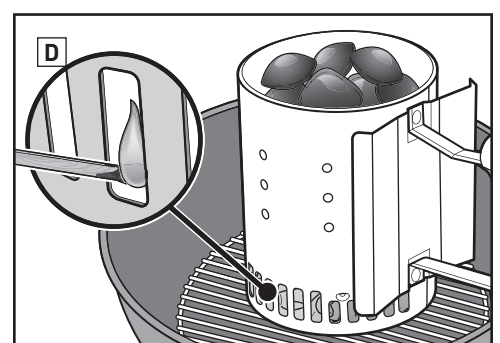
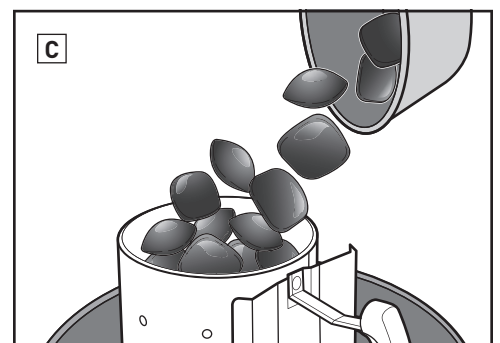
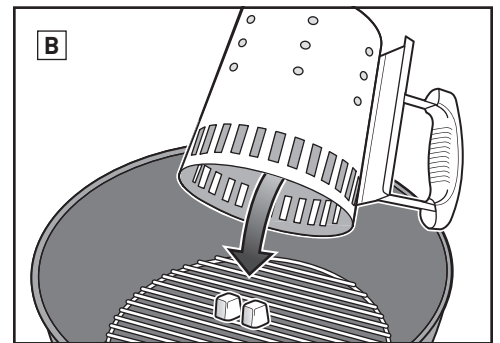
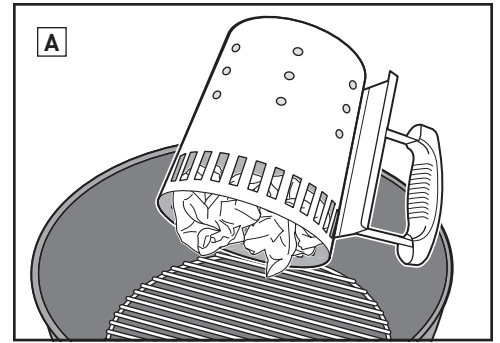
5. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).

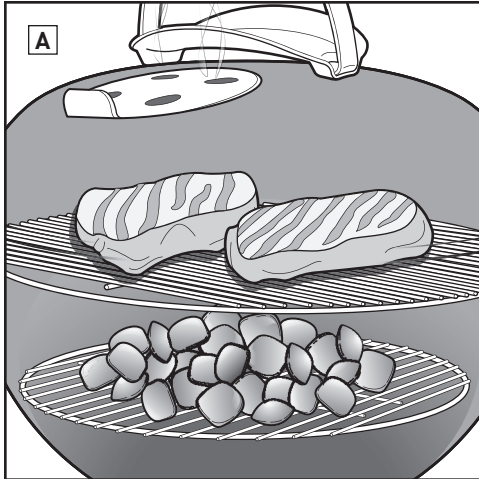
Embraser le charbon de bois à l'aide de cubes allume-feu

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).





Positionnement du charbon pour la cuisson directe

1. Mettez des gants de barbecue.
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 : 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.

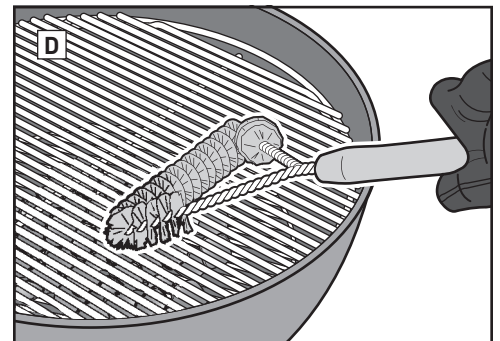
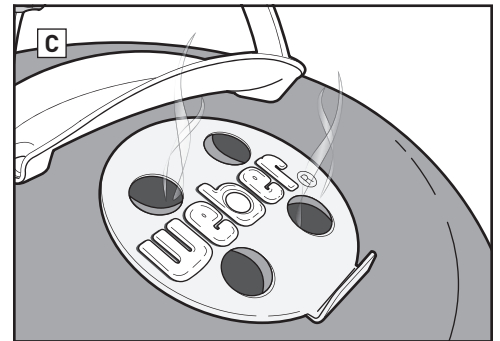
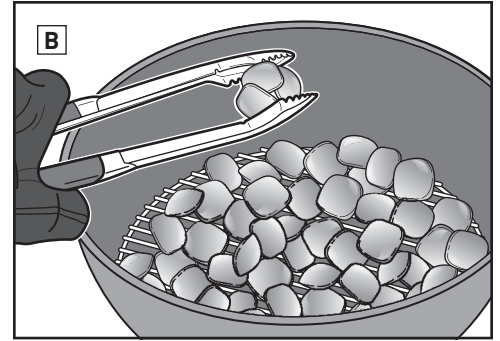
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Remarque : 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.

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 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).

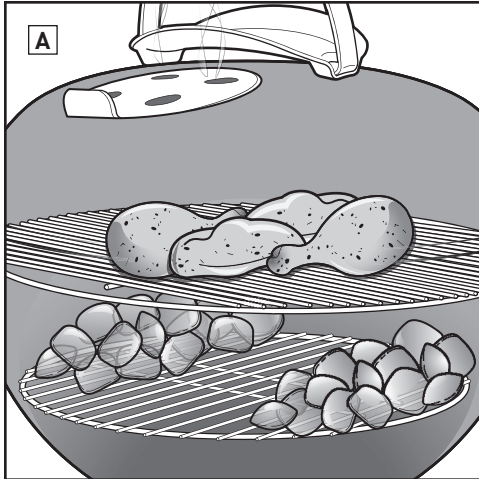
La surface des aliments est saisie et cela permet de développer les saveurs, la texture et une délicieuse caramélisation tout en cuisant complètement les aliments jusqu'au centre.

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.

Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

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

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
Go-Anywhere®	13 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	½ doseur
37 cm	24 briquettes	¾ doseur (0,42 kg)	¾ doseur
47 cm	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur



Positionnement du charbon pour la cuisson indirecte

1. Mettez des gants de barbecue.

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

2. Lorsque le charbon de bois est complètement embrasé, utilisez de longues pinces pour le placer de chaque côté de l'aliment (B). Une barquette en aluminium peut être placée au milieu du charbon pour recueillir les gouttes.

3. Remplacez 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 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 (D).

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.

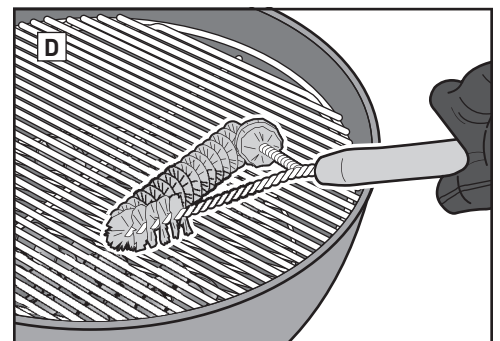
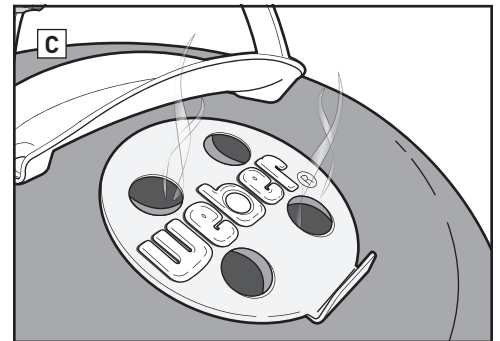
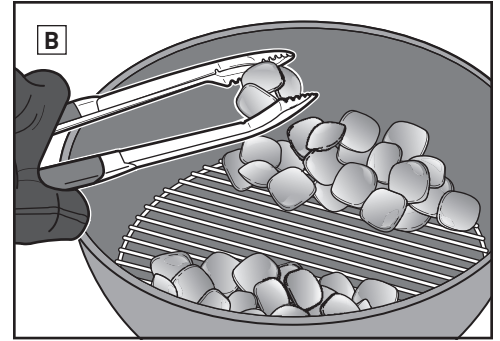
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

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.



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 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 réfléchi 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.

Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

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

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre en morceaux*		Charbon de bois mélangé en morceaux*	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
Go-Anywhere®	6 briquettes	2 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	¼ doseur	1 poignée
37 cm	7 briquettes	5 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	¼ doseur	½ doseur	¼ doseur
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée



Portez des gants

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

Évitez l'essence pour briquets

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

Préchauffage du barbecue

Le préchauffage de votre barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes prépare la grille de cuisson. Le charbon étant chauffé au rouge, la température sous le couvercle peut atteindre 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
Filet	1,4 à 1,8 kg 45 à 60 minutes 15 minutes de cuisson directe à chaleur moyenne et faire griller 30 à 45 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne	
VIANDE DE PORC	Saucisse bratwurst : fraîche	portion de 85 g 20 à 25 minutes cuisson directe à chaleur douce
	Morceaux : désossés ou non	2 cm d'épaisseur 6 à 8 minutes cuisson directe à chaleur élevée
		3 à 4 cm d'épaisseur 10 à 12 minutes saisir pendant 6 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 4 à 6 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée
	Côtes : petites côtes, côtes levées	1,4 kg à 1,8 kg 1h30 à 2 heures cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Côtes : à la paysanne, avec os	1,4 kg à 1,8 kg 1h30 à 2 heures cuisson indirecte à chaleur moyenne
Filet	0,5 kg 30 minutes saisir pendant 5 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 25 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne	
VOLAILLE	Poitrine de poulet : désossé, sans peau	170 g à 227 g 8 à 12 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Haut de cuisse de poulet : désossé, sans peau	113 g 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Morceaux de poulet : non désossés, variés	85 g à 170 g 36 à 40 minutes 6 à 10 minutes de cuisson directe à chaleur douce, 30 minutes de cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Poulet : entier	1,8 kg à 2,25 kg 1h à 1h15 cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Poulet de Cornouailles	0,7 à 0,9 kg 60 à 70 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Dinde : entière, non farcie	4,5 kg à 5,5 kg 2h à 2h30 cuisson indirecte à chaleur moyenne heat
FRUITS DE MER	Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon, thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur 3 à 5 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
		2,5 cm à 3 cm d'épaisseur 10 à 12 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Poisson : entier	0,5 kg 15 à 20 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
		1,4 kg 30 à 45 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Crevette	14 g 2 à 4 minutes cuisson directe à chaleur élevée
LÉGUMES	Asperges	1,25 cm de diamètre 6 à 8 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Maïs	en épi 25 à 30 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
		épluché 10 à 15 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Champignon	shiitake ou champignon de Paris 8 à 10 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
		portobello 10 à 15 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Oignon	coupé en deux 35 à 40 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
		tranches de 1,25 cm 8 à 12 minutes cuisson directe à chaleur moyenne
	Pomme de terre	entière 45 à 60 minutes cuisson indirecte à chaleur moyenne
tranches de 1,25 cm 9 à 11 minutes faire bouillir pendant 3 minutes, et faire griller pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur moyenne		

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

Conseils de cuisson

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

Conseils liés à la salubrité alimentaire

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



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

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

PERICOLI

- ⚠ Non utilizzarlo in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, in un'area ben ventilata, e non è concepito né deve mai essere utilizzato come apparecchio di riscaldamento. Se lo si usa in un locale chiuso, si accumuleranno fumi tossici, che causeranno lesioni personali gravi o mortali.
- ⚠ Non usarlo in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- ⚠ Non utilizzare benzina, alcol o altri fluidi molto volatili per accendere la carbonella. Se si utilizza fluido combustibile per carbonella (non raccomandato), prima di accendere la carbonella rimuovere l'eventuale fluido che potrebbe essere defluito attraverso le feritoie di aerazione del barbecue.
- ⚠ Non aggiungere fluido combustibile per carbonella o carbonella impregnata di tale fluido a una carbonella calda o anche solo tiepida. Chiudere il tappo del contenitore del fluido dopo l'uso e collocare il contenitore a distanza di sicurezza dal barbecue.
- ⚠ Tenere lontani dall'area di cottura vapori e liquidi infiammabili, come benzina, alcol, ecc., e materiali combustibili.

AVVERTENZE

- ⚠ Non usare il barbecue a meno che tutti i componenti non siano nella giusta posizione. Questo barbecue deve essere montato correttamente seguendo le apposite istruzioni. Un montaggio improprio può comportare pericoli.
- ⚠ Mai usare il barbecue senza il raccoglitore delle ceneri installato.
- ⚠ Non usare il barbecue sotto qualsiasi costruzione sopraelevata in materiale combustibile.
- ⚠ L'uso di alcol, farmaci o droghe può pregiudicare la capacità dell'utente di montare correttamente o fare funzionare in sicurezza il barbecue.
- ⚠ Prestare attenzione quando si usa il barbecue, che sarà caldo durante la cottura o la pulizia; non lasciarlo mai incustodito.
- ⚠ ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.
- ⚠ ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.
- ⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!
- ⚠ Questo barbecue Weber® non è concepito per essere installato in veicoli ricreativi e/o imbarcazioni da diporto.
- ⚠ Non usare questo barbecue entro un metro e mezzo di distanza da qualsiasi materiale combustibile. Sono materiali combustibili, tra altri, legna o pati, verande e pavimenti in legno.
- ⚠ Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale, lontano da materiale combustibile.
- ⚠ Non posizionare il barbecue su vetro o una superficie combustibile.
- ⚠ Non usare il barbecue se c'è vento forte.
- ⚠ Non indossare indumenti con maniche svolazzanti mentre si accende la carbonella o si usa il barbecue.
- ⚠ Mai toccare la griglia con la carbonella o quella di cottura, le ceneri, la carbonella o il barbecue per controllare se sono caldi.
- ⚠ Spegnerla carbonella al termine della cottura. Per spegnerla, chiudere le feritoie di aerazione e la valvola di tiraggio sul coperchio, e collocare quest'ultimo sul braciere.

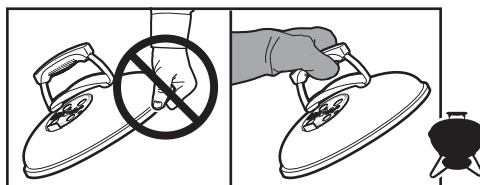
- ⚠ Usare utensili appropriati, con impugnature lunghe e termoisolanti.
- ⚠ Collocare sempre la carbonella sull'apposita griglia (quella inferiore). Non collocare carbonella direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Non appoggiarsi all'estremità del tavolo né sovraccaricarlo.
- ⚠ Non usare il supporto del coperchio Tuck-Away™ come manico per sollevare o spostare il barbecue.
- ⚠ Non appendere il coperchio al manico del braciere.
- ⚠ Mai gettare carbonella calda dove potrebbe essere calpestata o comportare pericolo di incendio. Mai gettare via ceneri o carbonella prima che siano completamente spenti.
- ⚠ Non conservare il barbecue finché le ceneri e la carbonella non si sono spenti completamente.
- ⚠ Non rimuovere le ceneri finché tutta la carbonella non è bruciata completamente e spenta del tutto, e il barbecue è freddo.
- ⚠ Tenere cavi elettrici lontano dalle superfici calde del barbecue e da aree a traffico elevato.



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

PRECAUZIONI

- ⚠ Non usare acqua per tenere sotto controllo fiammate o per estinguere la carbonella.
- ⚠ Rivestendo il braciere di fogli in alluminio si ostruisce il flusso dell'aria. Usare invece una coppa adatta per raccogliere i succhi che sciolano dalla carne quando si cuoce con il metodo indiretto.
- ⚠ Controllare periodicamente se le spazzole per le griglie perdono setole o presentano e usura eccessiva. Sostituire una spazzola se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzole si staccano setole. Weber raccomanda di acquistare una spazzola nuova con setole in acciaio inossidabile per griglie all'inizio di ogni primavera.



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



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

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

Ai sensi della legge applicabile, nel caso in cui il prodotto si dimostri difettoso, il cliente gode di diversi diritti. Tali diritti comprendono prestazioni supplementari, sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. L'Unione Europea, ad esempio, richiede una garanzia legale di due anni a partire dalla data della consegna del prodotto.

Questi e altri diritti legali rimangono inalterati dalla presente disposizione di garanzia. Di fatto, questa garanzia concede diritti aggiuntivi al proprietario indipendenti dalle disposizioni della garanzia legale.

GARANZIA VOLONTARIA WEBER

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

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO AI SENSI DELLA PRESENTE GARANZIA

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

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

GESTIONE DELLA GARANZIA / ESCLUSIONE DI GARANZIA

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

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

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

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

VALIDITÀ DELLA GARANZIA DEI VARI COMPONENTI

Griglie di cottura e per carbone:
2 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Sistema di pulizia One-Touch™:
5 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Braciere, coperchio e anello centrale:
10 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Componenti in plastica:
5 anni, ad esclusione di sbiadimento o decolorazioni

Tutti gli altri componenti:
2 anni

ESCLUSIONI DI GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

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



SISTEMA DI COTTURA

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

Braciere e coperchio

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

Valvola di tiraggio e feritoie di aerazione

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

Griglia di cottura

Costruita in robusto acciaio placcato, la griglia di cottura (E) offre un'ampia area su cui disporre gli alimenti da cuocere.

Griglia per la carbonella

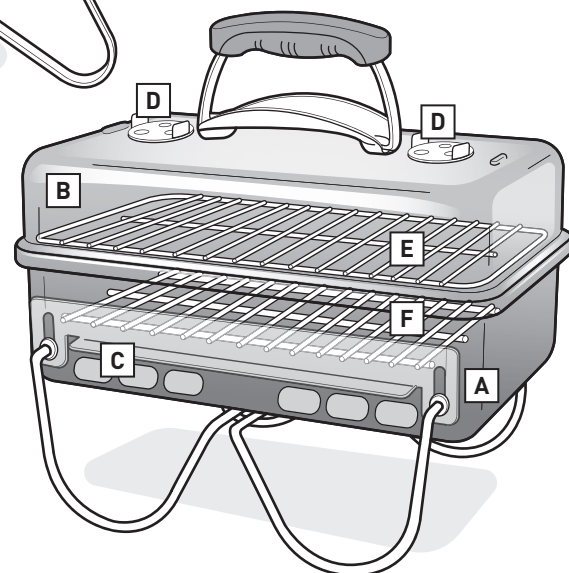
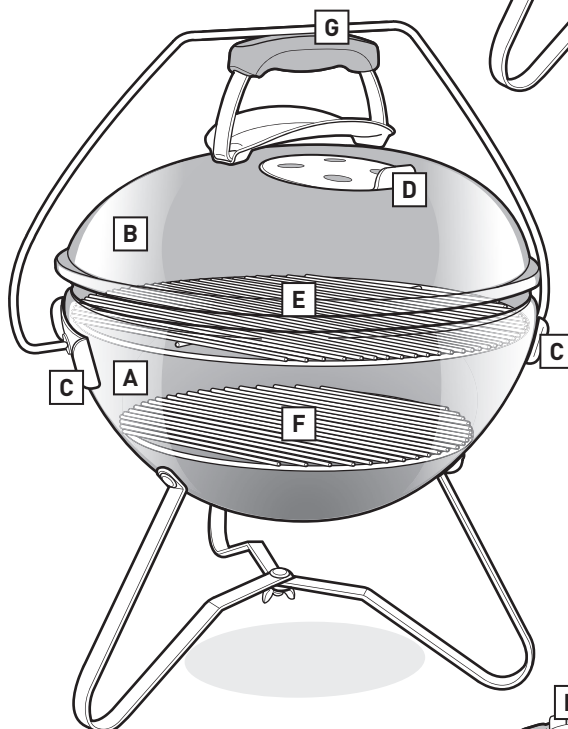
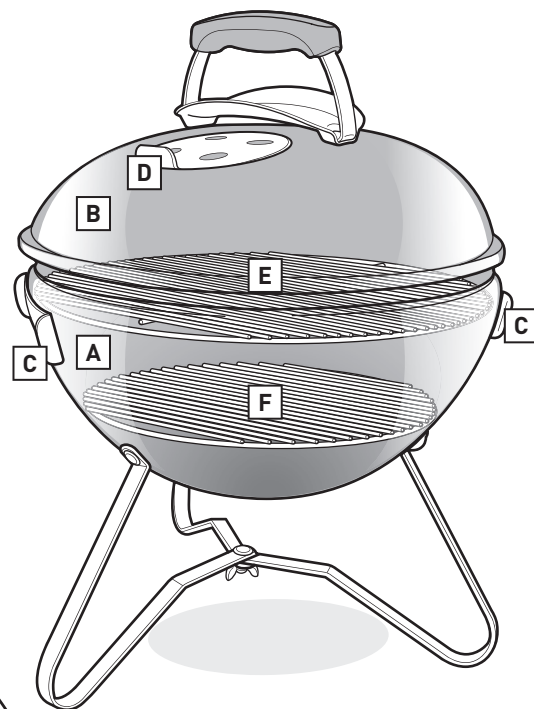
La griglia per la carbonella (F) è realizzata in modo da resistere alle temperature elevate di qualsiasi fuoco da carbonella. Durevole, costruita in acciaio robustissimo, non si deforma né viene intaccata dal calore. Inoltre, assicura flessibilità presentando spazio sufficiente per la cottura diretta o indiretta.

Caratteristiche speciali

Il barbecue può essere dotato della seguente caratteristica speciale:

Dispositivo Tuck-N-Carry® di bloccaggio del coperchio

Il dispositivo Tuck-N-Carry® (G) consente di trasportare agevolmente il barbecue e inoltre funziona anche da supporto del coperchio.





Scegliere un punto adatto in cui collocare il barbecue

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

Stabilire la quantità di carbonella da usare

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

Primo uso in assoluto del barbecue

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

Preparazione del barbecue all'accensione

1. Rimuovere il coperchio. A seconda del modello del barbecue, può essere possibile posizionarlo lateralmente sul braciere mediante il dispositivo di bloccaggio del coperchio Tuck-N-Carry® che può essere abbassato per funzionare anche da supporto del coperchio.
2. Rimuovere dal barbecue la griglia di cottura (quella superiore).
3. Rimuovere la griglia per la carbonella (la griglia inferiore) e togliere le ceneri o i pezzi di carbonella bruciata dalla parte inferiore del braciere o dal raccoglitore ceneri (a seconda del modello di barbecue).
4. Aprire le feritoie di aerazione del braciere.
5. Riposizionare la griglia per la carbonella (la griglia inferiore).

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

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.

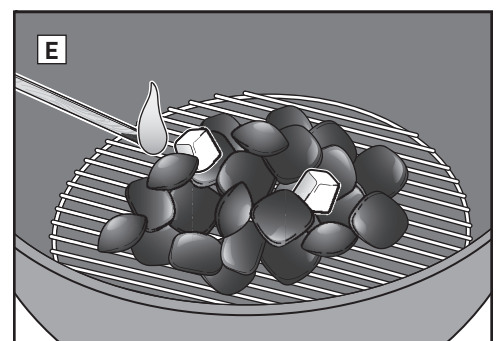
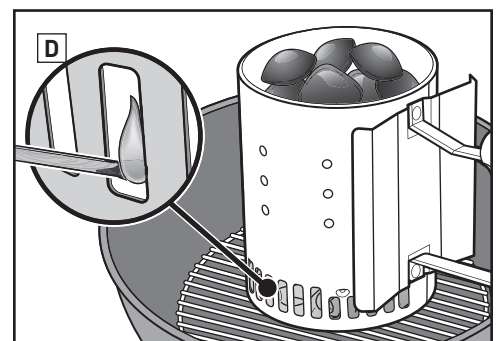
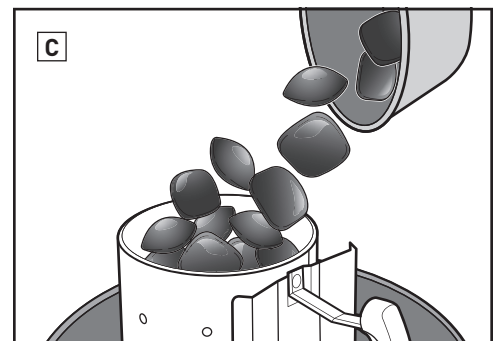
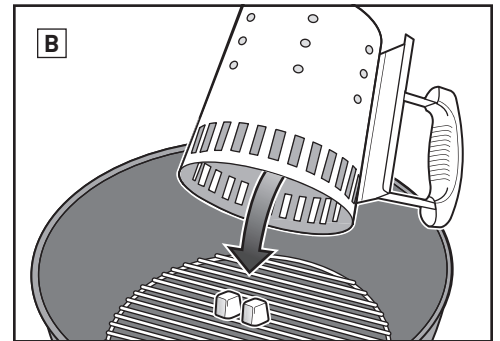
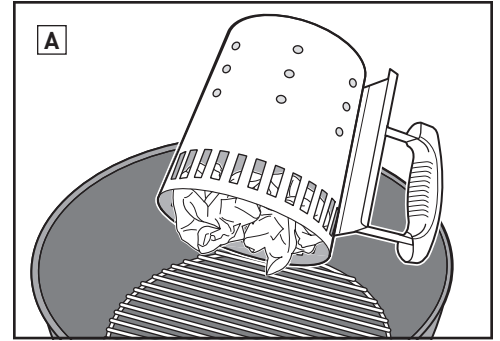
5. Quando la carbonella arde per intero, passare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporla e iniziare la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).

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.

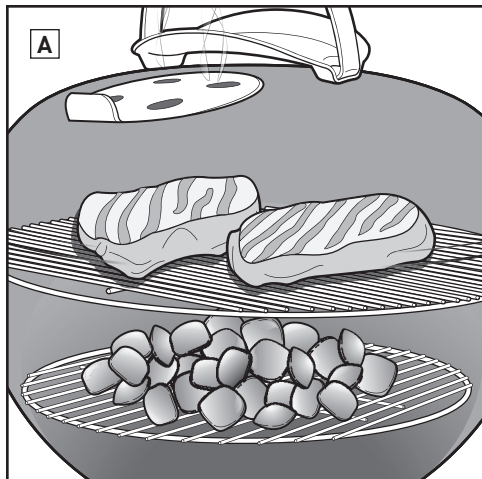
NOTA. Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

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
- Bracioline
- Spiedini
- Pezzi di pollo disossati
- Filetti di pesce
- Frutti di mare
- Verdure affettate

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

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

Disposizione della carbonella per la cottura diretta

1. Indossare guanti o manopole da barbecue.

NOTA. Tutte le parti del barbecue, inclusi il manico del braciore 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 si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzola si staccano setole.

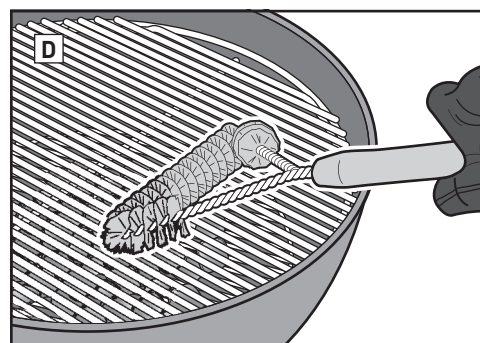
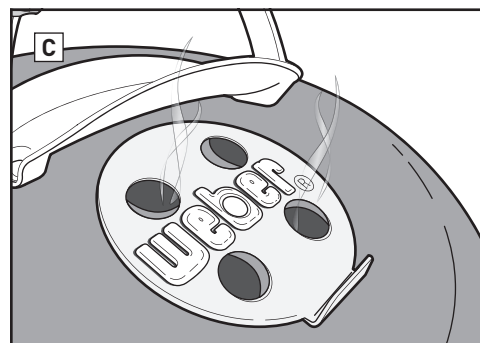
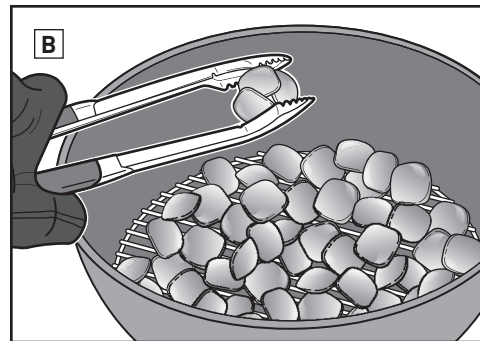
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

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...

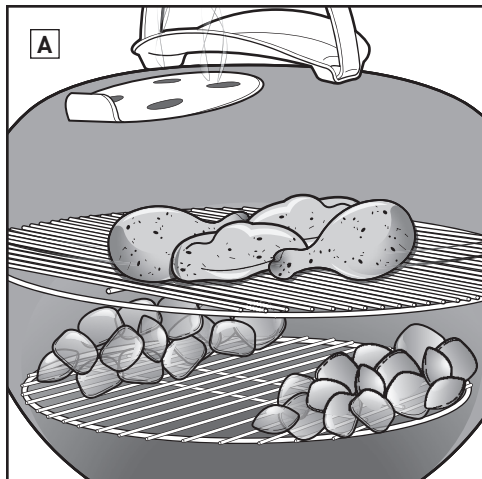
Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciore per estinguere la carbonella.



Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura diretta

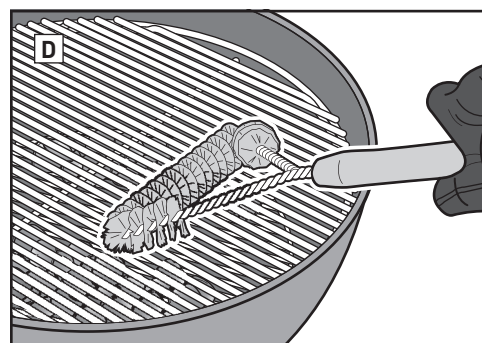
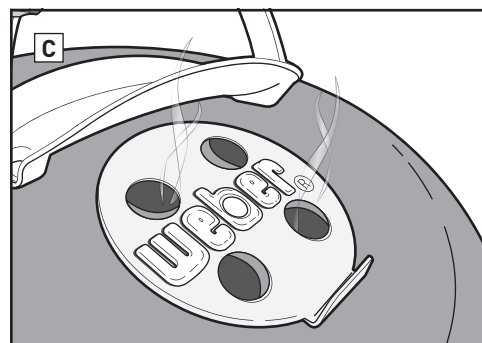
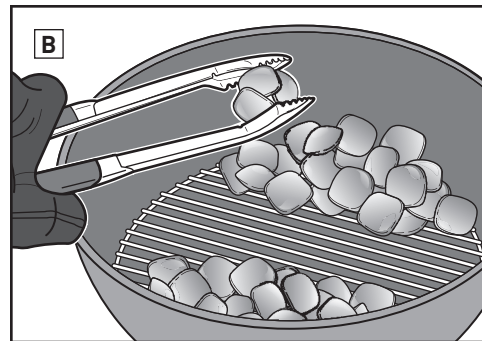
*Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

Diametro barbecue	Bricchetti di carbonella	Carbonella di faggio*	Carbonella di legno misto*
Go-Anywhere®	13 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	½ di contenitore
37 cm	24 bricchetti	¾ di contenitore (0,42 kg)	¾ di contenitore
47 cm	30 bricchetti	1 contenitore pieno (0,56 kg)	¾ di contenitore



Disposizione della carbonella per la cottura indiretta

1. Indossare guanti o manopole da barbecue.
NOTA. Tutte le parti del barbecue, inclusi il manico del braciere e quello del coperchio, la valvola di tiraggio e le impugnature delle feritoie di aerazione, saranno caldissime. Non trascurare di indossare guanti o manopole da barbecue, per prevenire ustioni alle mani.
2. Quando la carbonella arde, distribuirla mediante molle con impugnature lunghe sull'uno o sull'altro lato degli alimenti (B). Tra la carbonella si può collocare un'apposita coppa per raccogliere i succhi che sciolano.
3. Riposizionare la griglia di cottura.
4. Chiudere il coperchio del barbecue.
5. Aprire la valvola di tiraggio sul coperchio (C).
6. Preriscaldare la griglia per circa 10 - 15 minuti.
7. Dopo che la griglia di cottura è preriscaldata, pulirla mediante un'apposita spazzola con setole di acciaio inossidabile (D).



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

8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.
9. Chiudere il coperchio del barbecue. Fare riferimento alla ricetta per i tempi di cottura raccomandati.

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

Al termine della cottura...

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

Cottura con calore indiretto

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

- Arrosti
- Pezzi di pollo con le ossa
- Pesce intero
- Filetti di pesce delicati
- 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.

Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta

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

Diametro barbecue	Bricchetti di carbonella		Carbonella di faggio*		Carbonella di legno misto*	
	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)
Go-Anywhere®	6 bricchetti	2 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	¼ di contenitore	1 manciata
37 cm	7 bricchetti	5 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	¼ di contenitore	½ di contenitore	¼ di contenitore
47 cm	15 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata



Usare guanti

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

Non utilizzare fluido combustibile

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

Preriscaldare il barbecue

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

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

Ungere gli alimenti e non la griglia

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

Mantenere l'aria in circolazione

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

Tenere chiuso il coperchio

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

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

Estinguere le fiammate

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

Controllare i tempi e la temperatura

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

Cottura di alimenti surgelati o freschi

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

Mantenere pulito il barbecue

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

- Affinché l'aria circoli correttamente e la cottura dia risultati migliori, rimuovere le ceneri che si accumulano nel raccoglitore e la carbonella bruciata dal fondo del braciere; prima di procedere a questa operazione, accertarsi che la carbonella sia completamente spenta.
- Si possono osservare scaglie come di vernice all'interno del coperchio: durante l'uso, i vapori del grasso e del fumo si ossidano lentamente, trasformandosi in carbonio e depositandosi all'interno del coperchio. Ripulire l'interno del coperchio dal grasso 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	8 - 10 minuti cottura diretta a temperatura media
	Medaglioni di carne tritata	2 cm	8 - 10 minuti cottura diretta a temperatura media
	Filetto	1,4 - 1,8 kg	45 - 60 minuti 15 minuti di cottura diretta a temperatura media, seguiti da 30 - 45 minuti di cottura indiretta a temperatura media
	Salsiccia: fresca	rocco da 85 grammi	20 - 25 minuti cottura diretta a bassa temperatura
MAIALE	Braciola: dissolata 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
	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
	Petti di pollo: dissolati, senza pelle	170 - 227 grammi	8 - 12 minuti di cottura diretta a temperatura media
POLLAME	Cosce di pollo: dissolate, senza pelle	113 grammi	8 - 10 minuti di cottura diretta a temperatura media
	Pezzi di pollo: con l'osso, assortiti	85 - 170 grammi	36 - 40 minuti 6 - 10 minuti di cottura diretta a bassa temperatura, seguiti da 30 minuti di cottura indiretta a temperatura media
	Pollo: intero	1,8 - 2,25 kg	1 - 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
	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
PRODOTTI ITTICI	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
	Asparago	1,25 cm di diametro	6 - 8 minuti di cottura diretta a temperatura media
ORTAGGI	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

Suggerimenti per la cottura

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

Indicazioni per la sicurezza relativa agli alimenti

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

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.



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

Les all sikkerhetsinformasjonen i denne bruksanvisningen før du bruker grillen.

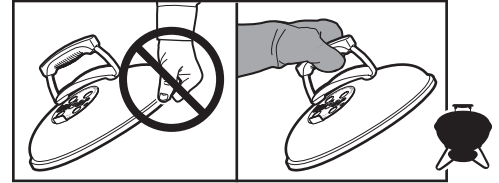
FARER

- ⚠️ Må ikke brukes innendørs! Denne grillen er konstruert for bruk utendørs på et godt ventilert sted. Den er ikke beregnet på og skal aldri brukes som en varmeovn. Hvis grillen brukes innendørs, vil det samle seg giftige gasser som kan forårsake alvorlig personskade eller død.
- ⚠️ Den må ikke brukes i en garasje, bygning, åpne korridorer med tak eller andre lukkede områder.
- ⚠️ Bruk aldri bensin, alkohol, eller andre svært brennbare væsker til opptenning av briketter. Ved bruk av tennvæske (anbefales ikke) må du fjerne væske som kan ha rent gjennom bunnventilene før brikettene tennes på.
- ⚠️ Ikke tilsett tennvæske eller briketter dynket i tennvæske på varme og glødende briketter. Skru korken på tennvæsken etter bruk, og plasser flasken i trygg avstand fra grillen.
- ⚠️ Hold grillområdet fritt for antennerlige gasser og væsker, som f.eks. bensin, alkohol, osv. og brennbare materialer.

ADVARSLER

- ⚠️ Grillen må ikke brukes hvis ikke alle deler er montert. Grillen må settes sammen riktig i henhold til monteringsanvisningen. Feilmontering kan være farlig.
- ⚠️ Grillen må aldri brukes uten askeoppsamleren.
- ⚠️ Grillen må ikke brukes under et brennbart overbygg eller overheng.
- ⚠️ Bruk av alkohol, reseptbelagte eller reseptfrie medikamenter kan svekke brukerens evne til å montere eller bruke grillen på en trygg og riktig måte.
- ⚠️ Vær forsiktig når du bruker grillen. Den vil være varm under bruk eller rengjøring, og må aldri forlates uten tilsyn.
- ⚠️ **ADVARSEL!** Grillen blir veldig varm og må ikke flyttes når den er i bruk.
- ⚠️ **ADVARSEL!** Pass på at barn og dyr ikke oppholder seg i nærheten av grillen.
- ⚠️ **ADVARSEL!** Ikke bruk sprit eller bensin til opptenning eller gjenopptenning! Bruk kun opptenningsblokker som tilfredsstillende EN 1860-3!
- ⚠️ Denne Weber-® grillen må ikke installeres i eller på fritidskjøretøy og/eller båter.
- ⚠️ Grillen må ikke brukes i en omkrets på 1,5 m fra brennbare materialer. Brennbare materialer omfatter, men er ikke begrenset til treverk eller behandlede treplattinger, terrasser og verandaer.
- ⚠️ Sørg for at grillen står på et stabilt og flatt underlag til enhver tid, og unna alle brennbare materialer.
- ⚠️ Ikke plasser grillen på glass eller en brennbar overflate.
- ⚠️ Grillen må ikke brukes når det er sterk vind.
- ⚠️ Ikke bruk klær med vide ermer under opptenning eller bruk av grillen.

- ⚠️ Du må aldri ta på grill- eller brikettristen, asken, brikettene eller grillen for å kontrollere om de er varme.
- ⚠️ Slukk brikettene når du er ferdig med å grille. Slukk brikettene ved å lukke alle spjeldene og sette lokket på grillen.



- ⚠️ Bruk varmebestandige grillvotter når du griller, justerer ventilene (spjeldene), tilsetter briketter og tar i termometeret eller lokket.
- ⚠️ Bruk riktig grillredskap med lange og varmebestandige håndtak.
- ⚠️ Brikettene må alltid legges på bunnristen. De må aldri legges direkte i bunnen av grillen.
- ⚠️ Ikke len deg på eller overbelast enden av bordet.
- ⚠️ Ikke bruk Tuck-Away™ lokkholderen som et håndtak til å løfte eller flytte grillen.
- ⚠️ Lokket må ikke henges på grillhåndtaket.
- ⚠️ Varme briketter må ikke kastes på en slik måte at man kan tråkke på dem eller at det utgjør en brannfare. Aske og briketter må aldri kastes før de er helt slukket.
- ⚠️ Grillen må ikke settes bort før aske og briketter er helt slukket.
- ⚠️ Asken må ikke fjernes før alle briketter er ferdig utbrent og slukket, og grillen er kald.
- ⚠️ Hold elektriske ledninger unna de varme overflatene på grillen og steder hvor folk går frem og tilbake.
- ⚠️ **ADVARSEL!** Grillen må ikke brukes i lukkede rom, f.eks. i et hus, telt, campingvogn, bil, e.l. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.



OBS!

- ⚠️ Ikke bruk vann for å kontrollere oppblussing eller slukke briketter.
- ⚠️ Bruk av aluminiumsfolie i bunnen av grillen vil hindre luftstrømmen. Bruk en dryppanne i stedet til å fange opp overskytende væske og fett når du bruker den indirekte grillmetoden.
- ⚠️ Grillbørster må sjekkes regelmessig for løse hår og overdreven slitasje. Hvis du finner løse hår på grillristen eller -børsten må du anskaffe en ny børste. Weber anbefaler å kjøpe en ny grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål hver vår.



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

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

I henhold til gjeldende lover, har kunden flere rettigheter hvis produktet er defekt. Disse rettighetene inkluderer tilleggsytelse eller utskifting, reduksjon i innkjøpsprisen og kompensasjon. I den Europeiske Unionen, kan det for eksempel være en to-års lovbestemt garanti som starter på den datoen produktet blir levert.

Disse og andre lovbestemte rettigheter påvirkes ikke av denne garantibestemmelsen. Faktum er at denne garantien gir tilleggsrettigheter til eieren som er uavhengig av lovbestemte garantibestemmelser.

WEBERS BEGRENSEDE GARANTI

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

EIERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTIEN

For å sikre fullfri garanti dekning, 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 bekræftelse på garanti dekningen og gir en direkte kobling mellom deg og Weber i tilfelle vi har behov for å kontakte deg.

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

GARANTIBEHANDLING / UTELUKKELSE AV GARANTI

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

Denne GARANTIEN frafaller 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 kloridkilder som svømmebasseng og boblebad;
- Alvorlige værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv, tsunamier eller flom, tornadoer eller alvorlige stormer.

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

PRODUKTGARANTIPERIODER

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

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

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

Plastkomponenter:
5 år, unntatt falming eller misfarging

Alle resterende deler:
2 år

ANSVARSRFRASKRIVELSE

BORTSETT FRA GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSENE SOM ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRINGEN, ER DET UTTRYKKELEG INGEN VIDERE GARANTI ELLER BEGRENSET DEKLARASJON PÅ ANSVAR SOM ER GITT HER OG SOM GÅR UT OVER LOVBESTEMT ANSVAR SOM GJELDER FOR WEBER. DEN GJELDENE 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 GARANTIEN. INGEN ANDRE GARANTIER GITT AV NOEN PERSON, INKLUDERT EN FORHANDLER ELLER DETALJIST MED HENSYN TIL NOE PRODUKT (SOM EVENTUELL "UTVIDET GARANTI"), SKAL BINDE WEBER. DEN EKSKLUSIVE KOMPENSASJONEN FOR DENNE GARANTIEN ER REPARASJON ELLER ERSTATNING AV DELEN ELLER PRODUKTET.

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

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

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

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

WEBER KAN FRA TID TIL ANNEN ENDR E DESIGNET PÅ PRODUKTENE SINE. INGENTING I DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN SKAL FORTOLKES SOM AT DET FORPLIKTER WEBER TIL Å INNLEMME SLIKE DESIGNENDRINGER I TIDLIGERE PRODUSERT E 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 mange tanker bak utformingen av din Weber®-kullgrill. Vi designer grillene våre slik at du aldri trenger å bekymre deg for oppblussing, varme og kalde områder, eller brent mat. Du kan forvente utmerket ytelse, kontroll og resultater hver gang.

Bunn og lokk

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

Spjeld og luftventiler

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

Grillrist

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

Brikettrist

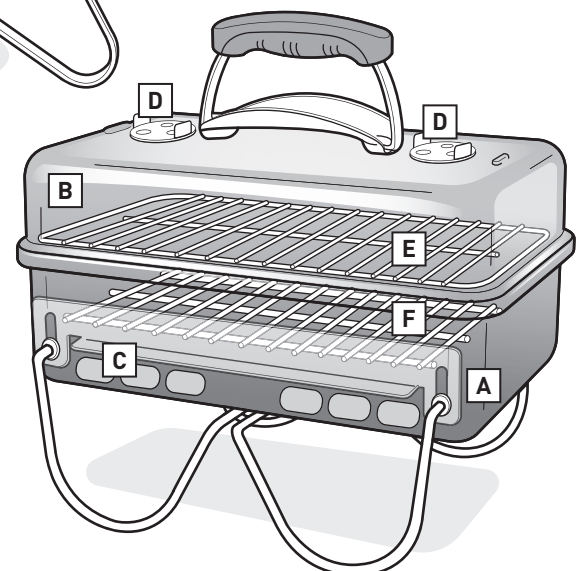
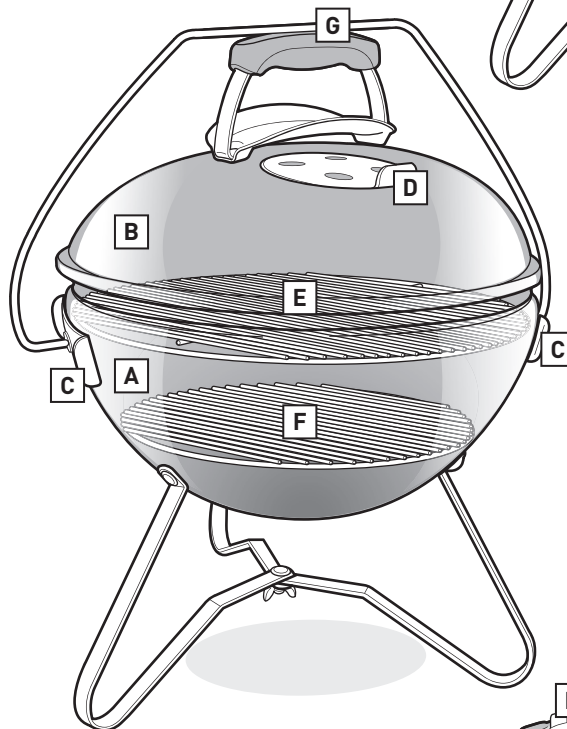
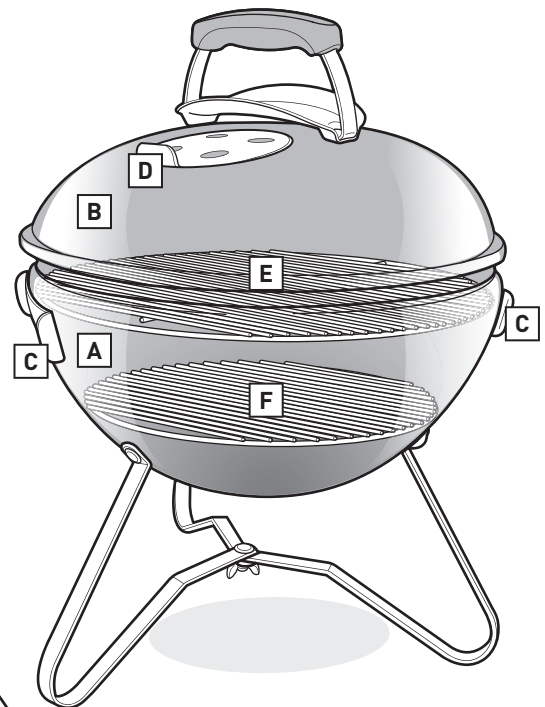
Brikettristen (F) har det som trengs for å tåle glødende briketter. Risten er laget av høyfast stål, og vil ikke bli bøyd ut av stilling eller gjennombrent. I tillegg gir den deg nok plass til å skape på direkte og indirekte varme, slik at du kan grille det du ønsker.

Spesialkomponenter

Grillen din kan være utstyrt med følgende komponenter:

Tuck-N-Carry®-lokkåsen

Tuck-N-Carry®-lokkåsen (G) gjør at du kan transportere grillen, og når den legges ned på siden kan den også brukes som lokkholder.





Velg et egnet sted å grille

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

Velg anbefalt mengde briketter

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

Første gang du bruker grillen

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

Klargjøring av grillen for opptenning

1. Ta av lokket. Avhengig av hvilken modell du har, kan du feste lokket på siden av grillen ved bruk av Tuck-N-Carry®-lokklåsen som også kan brukes som lokkholder når den legges ned på siden.
2. Ta ut grillristen (øverst i grillen).
3. Ta ut brikettristen (nederst), og fjern aske eller biter av gamle briketter fra bunnen av grillen og askeoppsamlere (avhengig av modell).
4. Åpne bunnventil(e).
5. Sett brikettristen tilbake (nederst).

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

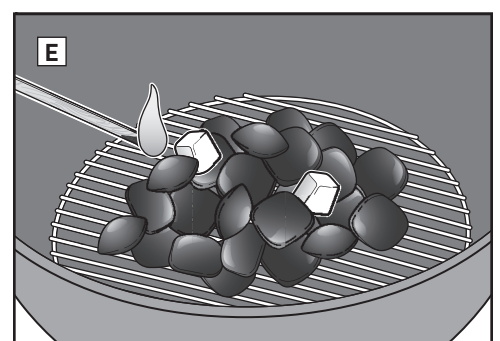
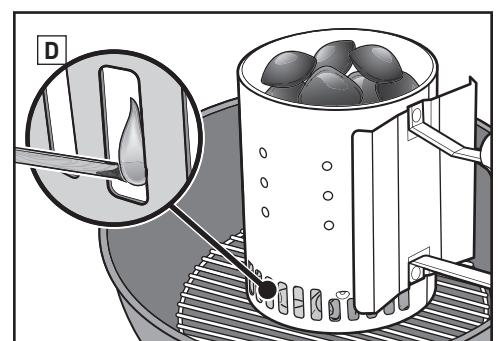
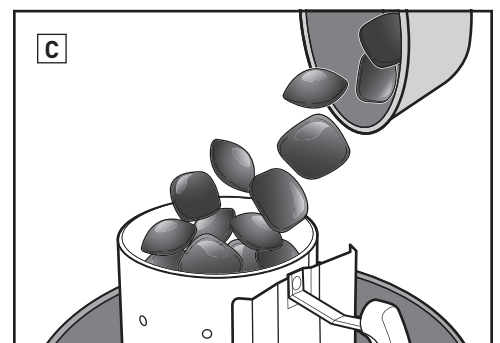
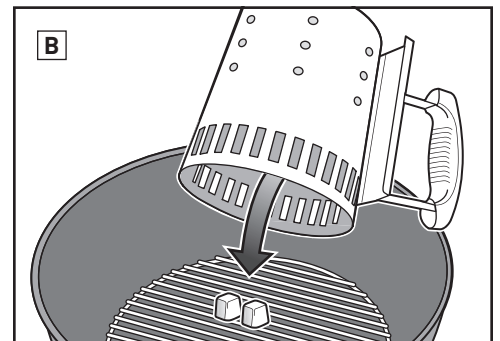
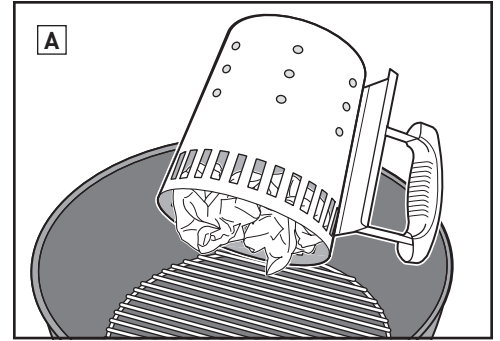
Opptenning av briketter med en grillstarter

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).

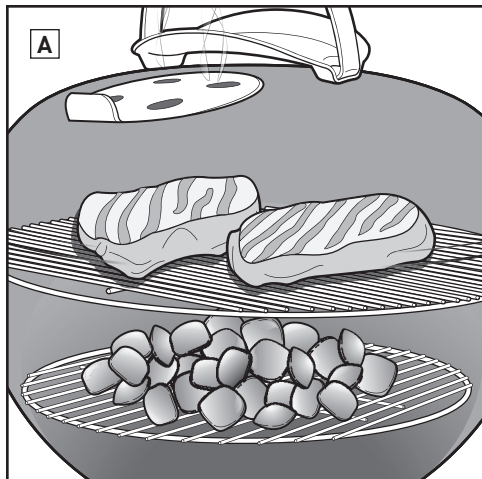


Opptenning av briketter med opptenningsblokker

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).



Plassering av briketter for direkte varme

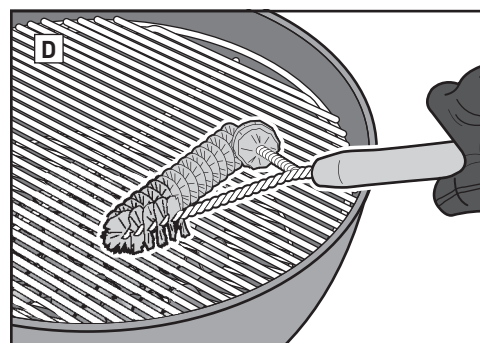
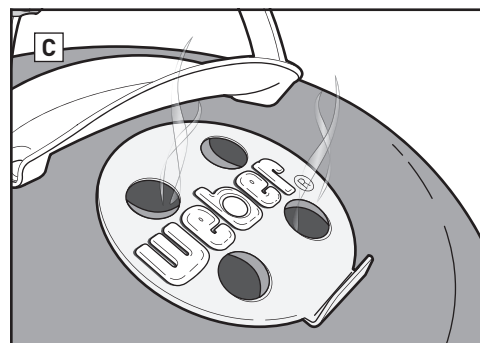
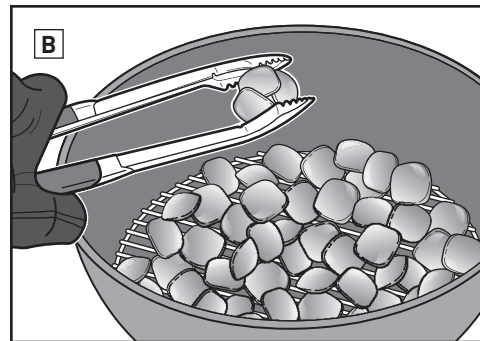
1. Ta på deg grillvotter.
2. Når brikettene gløder sprer du dem jevnt over brikettristen med en lang tang (B).
3. Sett på grillristen.
4. Sett lokket på grillen.
5. Åpne spjeldet i lokket (C).
6. Forvarm risten i ca. 10 til 15 minutter.
7. Når grillristen er varm, bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål for å rengjøre den (D).
8. Ta av lokket og legg maten på risten.
9. Sett lokket på grillen. Se oppskriften for anbefalte grilltider.

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.

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 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

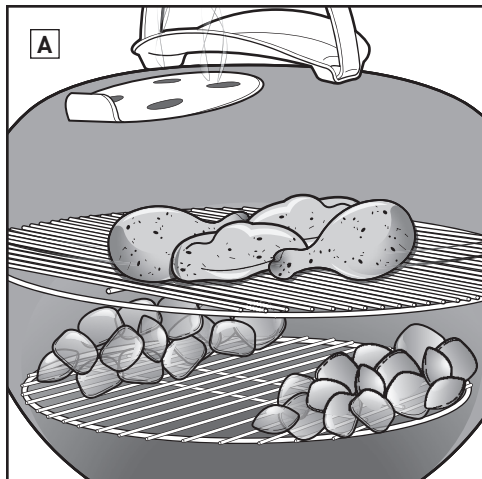
Med direkte varme, er det varme rett under maten (A). Varmen tørrsteker matens overflate, får frem smaker og gir den konsistens, samt en herlig karamellisering. I tillegg blir maten stekt helt inn til midten.

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.

Måling og tilsetning av briketter ved bruk av direkte varme

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

Grillens diameter	Briketter	Grillkull av bøk*	Grillkull av blandingstre*
Go-Anywhere®	13 briketter	½ kopp (0,30 kg)	½ kopp
37 cm	24 briketter	¾ kopp (0,42 kg)	¾ kopp
47 cm	30 briketter	1 kopp (0,56 kg)	¾ kopp



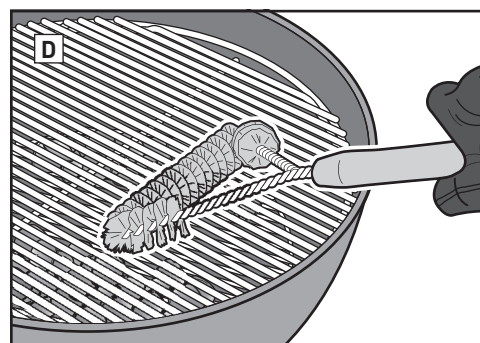
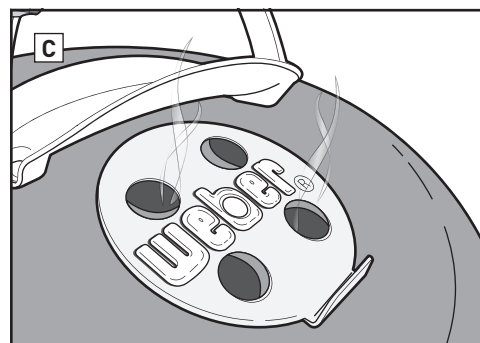
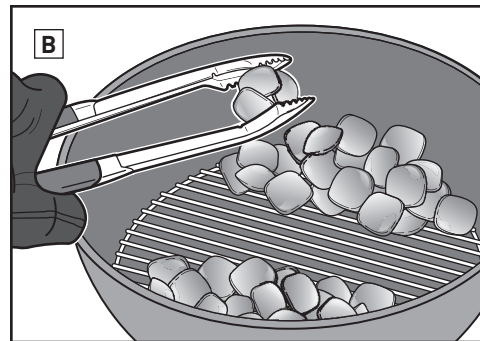
Plassering av briketter for indirekte varme

1. Ta på deg grillvotter.
2. Når brikettene gløder plasserer du dem på hver side av maten med en lang tang (B). En dryppanne kan plasseres mellom brikettene for å samle opp overskytende væske og fett.
3. Sett på grillristen.
4. Sett lokket på grillen.
5. Åpne lokkspjeldet (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).
8. Ta av lokket og legg maten på risten.
9. Sett lokket på grillen. Se oppskriften for anbefalte grilltider.

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.

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
- fjærfestykker med ben
- hel fisk
- delikate fiskefileter
- 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.

Måling og tilsetning av briketter ved bruk av indirekte varme

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

Grillens diameter	Briketter		Grillkull av bøk*		Grillkull av blandingstre*	
	Briketter til den første timen (per side)	Briketter som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Grillkull til den første timen (per side)	Grillkull som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Grillkull til den første timen (per side)	Grillkull som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)
Go-Anywhere®	6 briketter	2 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	¼ kopp	1 håndfull
37 cm	7 briketter	5 briketter	½ kopp (0,30 kg)	¼ kopp	½ kopp	¼ kopp
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull



Bruk grillvotter

Bruk alltid grillvotter når du bruker kullgrillen. Ventilert, 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 rødgloedende skal temperaturen under lokket være på rundt 260 °C. Varmen løser 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.

Hold grillen ren

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

- For å oppnå riktig lufttilførsel og bedre grilling, må du fjerne aske og gamle briketter fra bunnen av grillen og askeoppsamleren før bruk. Sørg for at alle brikettene er helt slukket og grillen er kald før du gjør dette.
- Det kan hende at du ser noen flak som ser ut som størknet maling på innsiden av lokket. Når du bruker grillen, oksiderer fett- og røykdamp og blir til karbon som fester seg på innsiden av lokket. Bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål til å fjerne det forkullede 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.
- Hvis du ønsker ytterligere røyksmak kan du tilsette treflisser eller -biter (legges i vann i ca. 30 minutter, deretter helles vannet av), eller du kan bruke fuktete ferske urter som rosmarin, timian eller laurbærblader. Legg de våte treflisene/-bitene eller urtene direkte på glørne rett før du begynner grillingen.
- Tin maten før grilling. Hvis du griller frossen mat må du beregne en lengre grilltid.

Tips når det gjelder matsikkerhet

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



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

Læs al sikkerhedsinformation i denne brugsanvisning, inden grillen betjenes.

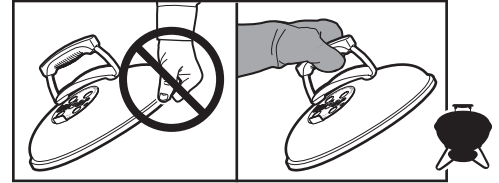
FARER

- ⚠ Brug den aldrig indendørs! Denne grill er designet til udendørs brug i et område med god ventilation og er ikke beregnet til og bør aldrig bruges som et varmeapparat. Hvis den bruges indendørs vil giftige dampe samle sig og forårsage alvorlige personskader eller dødsfald.
- ⚠ Må ikke bruges i en garage, bygning, overdækket løbegang eller andet indelukket område.
- ⚠ Brug ikke benzin, alkohol eller andre yderst ustabile væsker til at tænde trækul. Hvis der bruges startvæske til trækul (anbefales ikke), skal eventuel væske, der kan være løbet gennem bundens udluftningsåbninger, fjernes, inden trækullene tændes.
- ⚠ Tilføj ikke startvæske til trækul eller trækul gennemvædet med lighervæske til meget varme eller varme trækul. Sæt låg på startvæsken efter brug, og anbring i en sikker afstand fra grillen.
- ⚠ Hold grillområdet fri for brandfarlig damp og væske, som fx benzin, alkohol osv. samt brændbart materiale.

ADVARSLER

- ⚠ Brug ikke denne grill, medmindre alle dele er på plads. Denne grill skal samles korrekt i henhold til samlingsvejledningen. Forkert samling kan være farlig.
- ⚠ Brug aldrig grillen uden at have askeopsamlere monteret.
- ⚠ Brug ikke denne grill under nogen brændbar konstruktion.
- ⚠ Brug af alkohol, receptpligtig eller håndkøbsmedicin kan hæmme forbrugers evne til at samle grillen korrekt eller betjene den på en sikker måde.
- ⚠ Vær forsigtig, når du betjener grillen. Den bliver varm under madtilberedning eller rengøring og bør aldrig efterlades uden opsyn.
- ⚠ ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug.
- ⚠ ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand.
- ⚠ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!
- ⚠ Denne Weber® grill er ikke beregnet til at blive installeret i eller på autocampere og/eller både.
- ⚠ Brug ikke denne grill inden for 1,5 meter af brændbart materiale. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, træ eller træbehandlede terrasser eller verandaer.
- ⚠ Hav hele tiden grillen på en sikker og plan overflade, fri for brændbart materiale.
- ⚠ Placér aldrig grillen på en overflade af glas eller brændbart materiale.
- ⚠ Brug ikke grillen i kraftigt blæsevejr.
- ⚠ Vær ikke iført tøj med løse, flagrende ærmer, når du tænder eller bruger grillen.

- ⚠ Rør aldrig ved grill- eller kulristen, aske, trækul eller grillen for at se, om de er varme.
- ⚠ Sluk trækul, når du er færdig med at grille. For slukke trækullene skal udluftningsåbningen i bunden lukkes, og låget skal sættes på bunden.



- ⚠ Brug varmebestandige grillhandsker, når du griller, justerer luftåbningerne (spjæld), tilføjer trækul og håndterer termometer eller låg.
- ⚠ Brug korrekte redskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- ⚠ Læg altid trækul oven på kulristen (nederste). Læg ikke trækul direkte i bunden af grillen.
- ⚠ Læn dig ikke på, og overbelast ikke bordenden.
- ⚠ Brug ikke Tuck-Away™ låget som et håndtag til at løfte eller flytte grillen.
- ⚠ Hæng ikke låget på grillhåndtaget.
- ⚠ Bortskaf ikke varme trækul, hvor der kan trædes på dem, eller hvor de kan udgøre en brandfare. Bortskaf ikke aske eller trækul, før de er helt slukkede.
- ⚠ Gem ikke grillen væk, til aske og trækul er helt slukkede.
- ⚠ Fjern ikke aske, til alle trækul er helt udbrændte og helt slukkede, og grillen er kold.
- ⚠ Hold elektriske wirer og ledninger væk fra grillens varme overflader og væk fra travle områder.
- ⚠ ADVARSEL! Brug ikke grillen i lukkede rum, fx i et hus, telt, campingvogn, køretøj eller snævre pladser. Risiko for dødsulykker fra kulilteforgiftning.



SIKKERHEDSREGLER

- ⚠ Brug ikke vand til at kontrollere oplussen eller til at slukke trækul.
- ⚠ Hvis grillen fores med sølvpapir, vil det hindre luftstrømmen. Brug i stedet en opsamlingskål til at opfange stegefedt fra kød under tilberedning vha. den indirekte metode.
- ⚠ Grillbørster skal kontrolleres regelmæssigt for løse børstehår og overdreven slitage. Udskift børsten, hvis der efterlades løse børstehår på grillristen eller børsten. Weber anbefaler, at du køber en ny grillbørste af rustfrit stål hvert forår.



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

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

Kunden har i henhold til gældende lovgivning flere rettigheder, hvis produktet skulle vise sig at være defekt. Disse rettigheder omfatter 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 bestemmelserne i denne garanti, i at reparere eller udskifte defekte dele inden for de gældende tidsperioder, begrænsninger og undtagelser, der er angivet herunder. **FØR SÅ VIDT DET ER TILLADELIGT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, YDES DENNE GARANTI KUN TIL DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG PR-MATERIALE SOM ANGIVET HEROVER.**

EJERENS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTI

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

Ovenstående garanti gælder kun, såfremt ejeren inden for rimelighedens grænser passer på sit WEBER®-produkt ved at følge alle samlevejledninger, betjeningsvejledninger og anvisninger til forebyggende vedligeholdelse, som er 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.

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

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

PRODUKTGARANTIENS VARIGHED

Grill- og kulriste:
2 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

One-Touch™ rengøringsystem:
5 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

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

Plastikdele:
5 år, gælder ikke falmen eller misfarvning

Alle resterende dele:
2 år

ANSVARSRFRASKRIVELSE

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

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

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



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

Bund og låg

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

Spjæld og udluftningsåbninger

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

Grillrist

Grillresten (E), der er fremstillet af kraftigt beklædt stål, giver rigelig plads til at tilberede alle dine yndlingsretter.

Kulrist

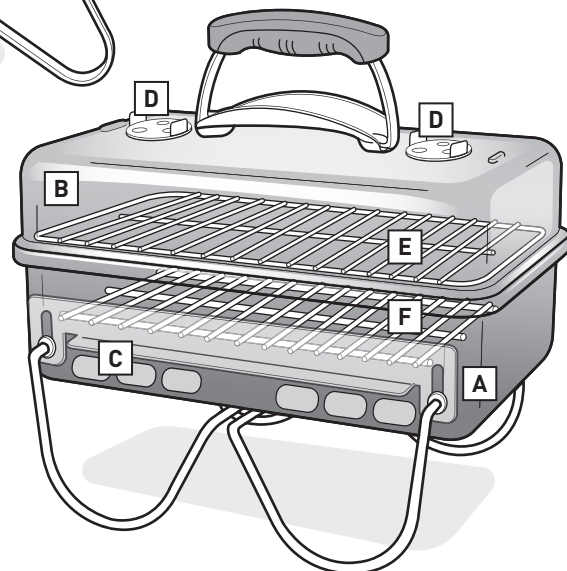
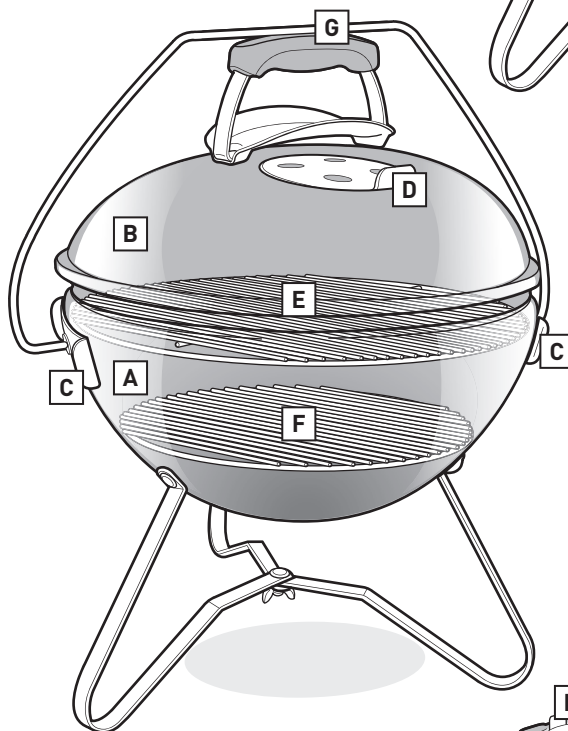
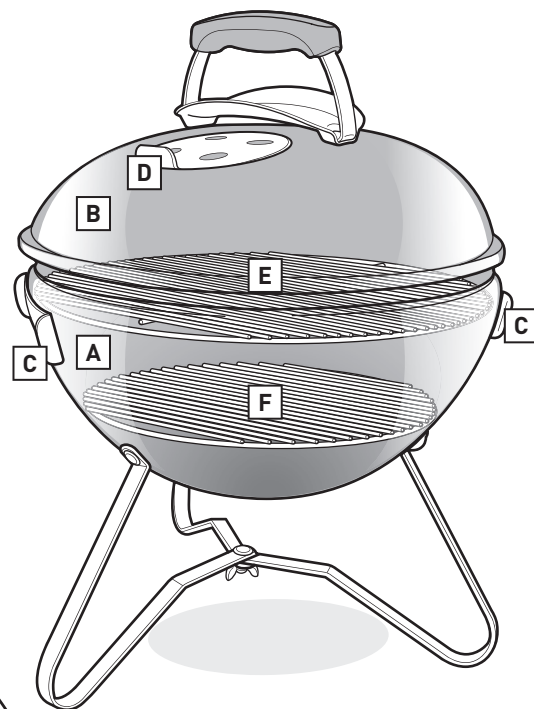
Kulristen (F) har det, der skal til for at modstå varmen fra enhver trækulsgri. Denne slidstærke rist er fremstillet af kraftigt stål og vil ikke blive skævet eller brænde igennem. Desuden giver den dig nok plads til direkte eller indirekte tilberedning, hvilket giver dig fleksibiliteten til at lave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

Særlige funktioner

Din grill kan være udstyret med følgende særlige funktion:

Tuck-N-Carry® Låglås

Tuck-N-Carry® (G) låglåsen gør det muligt at bære grillen, og den kan også sænkes, så den fungerer som en lågholder.





Vælg et korrekt sted til at grille

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

Vælg, hvor meget trækul du skal bruge

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

Allerførste gang du griller

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

Klargør grillen til at blive tændt

1. Fjern låget. Afhængigt af din grillmodel vil du eventuelt kunne anbringe det på siden af din grill vha. Tuck-N-Carry® låglåsen, som sænkes, så den også fungerer som en lågholder.
2. Fjern grillristen (øverste) fra grillen.
3. Fjern kulristen (nederst), og ryd aske eller gamle stykker trækul fra bunden af grillen og askeopsamlere (afhængigt af din grillmodel).
4. Åbn grillens udluftningsåbning(er).
5. Sæt kulristen (nederst) tilbage på plads.

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

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.

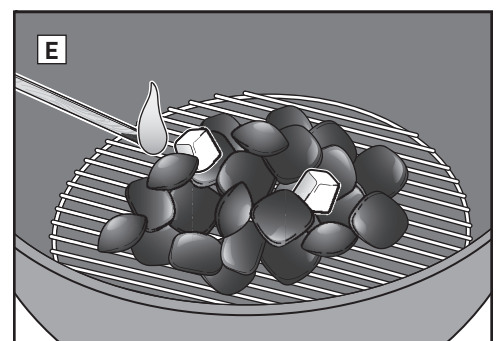
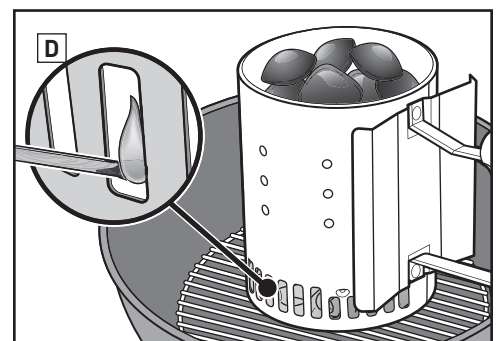
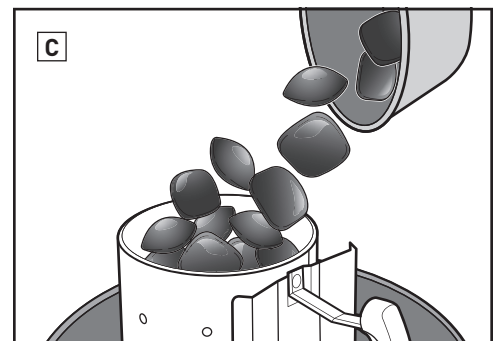
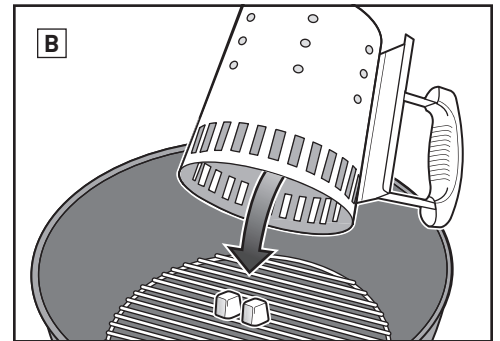
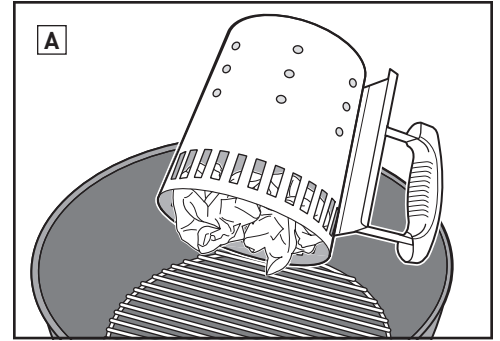
5. Når trækullet er helt tændt, skal du fortsætte til de næste sider for vejledning til, hvordan du arrangerer dit trækul, og begynde madtilberedning i henhold din ønskede tilberedningsmetode (den direkte eller indirekte metode).

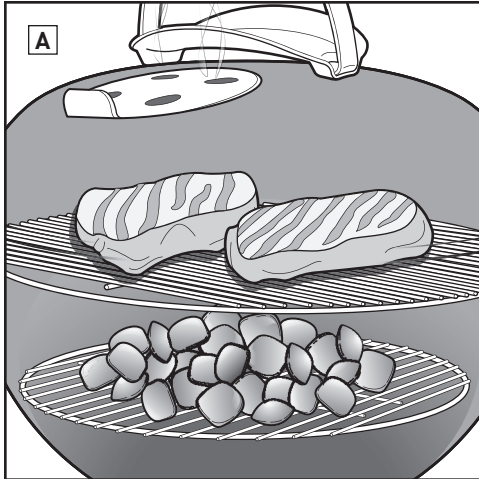
Tænd trækul vha. optændingsblokke

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).





Grillning med direkte varme

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

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

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

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

Arranger trækullet til direkte varme

1. Tag grillhandsker på.

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

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

3. Sæt grillristen tilbage på plads.

4. Læg låget på grillen.

5. Åbn for lågspjældet (C).

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

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

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

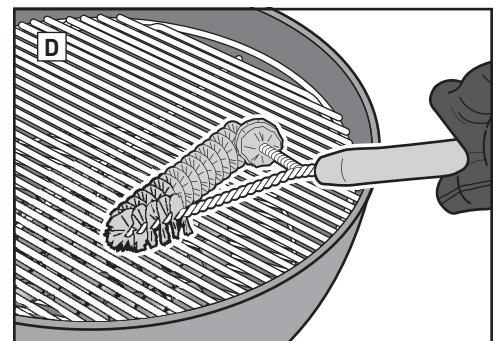
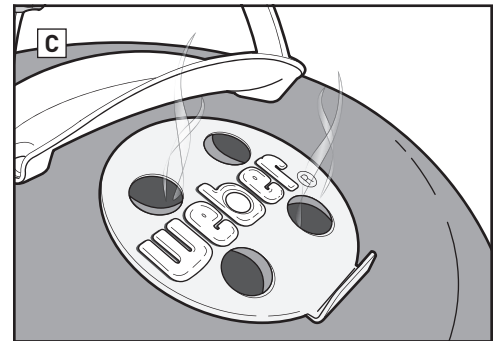
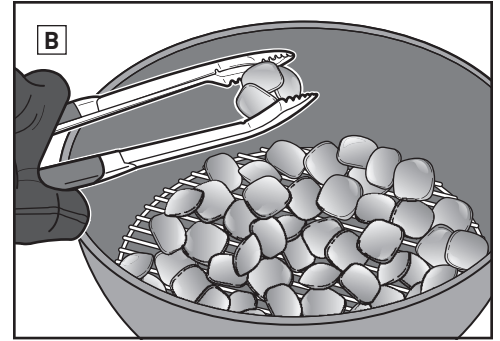
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

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

Bemærk: Når 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 ...

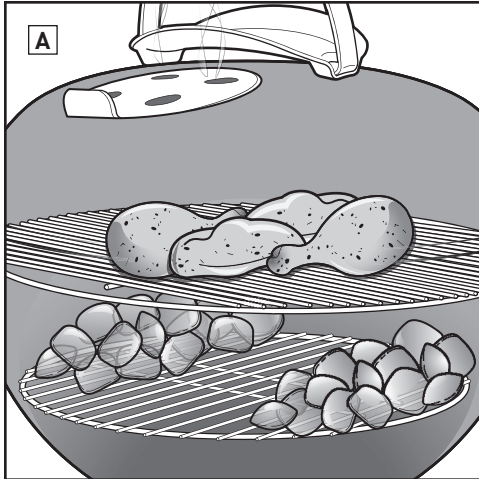
Luk lågspjældet og udluftningsåbningerne i bunden for at slukke for trækullene.



Mål og tilføj trækul for direkte varme

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

Grillens diameter	Trækulsbriketter	Trækul fra bøgetræ*	Trækul fra blandet træ*
Go-Anywhere®	13 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	½ målebæger
37 cm	24 briketter	¾ målebæger (0,42 kg)	¾ målebæger
47 cm	30 briketter	1 målebæger (0,56 kg)	¾ målebæger



Arrangerer trækullet til indirekte varme

1. Tag grillhandsker på.

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

2. Når trækullene er helt tændt, skal de arrangeres med en lang tang, så de er placeret på begge sider af maden (B). En opsamlingskål kan anbringes mellem trækullene for at opsamle stegefedt.

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.

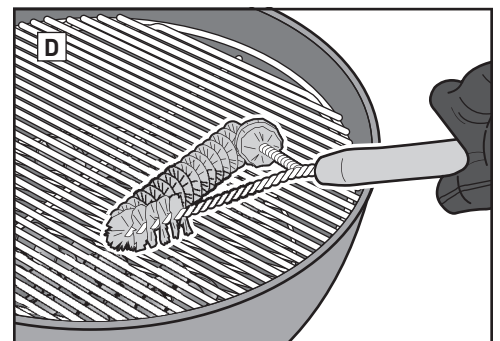
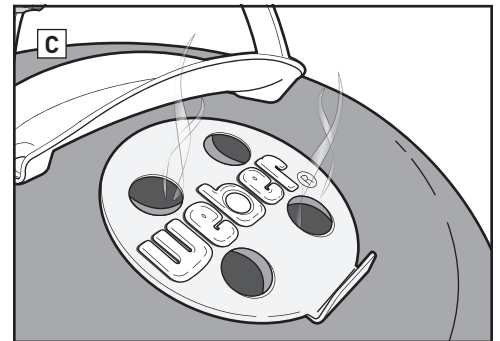
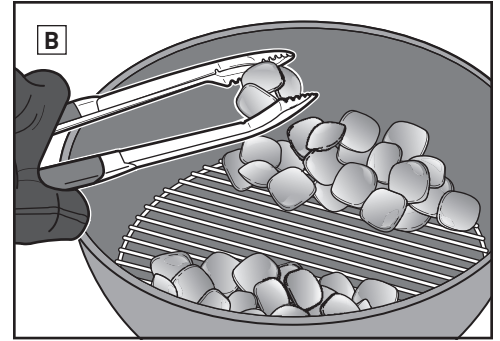
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

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
- 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.

Mål og tilføj trækul for indirekte varme

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

Grillens diameter	Trækulsbriketter		Trækul fra bøgetræ*		Trækul fra blandet træ*	
	Briketter til den første time (pr. side)	Briketter der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Trækul til den første time (pr. side)	Trækul der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Trækul til den første time (pr. side)	Trækul der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)
Go-Anywhere®	6 briketter	2 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	1 håndfuld	¼ målebæger	1 håndfuld
37 cm	7 briketter	5 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	¼ målebæger	½ målebæger	¼ målebæger
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	1 håndfuld	½ målebæger	1 håndfuld



Vær iført handsker

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

Spring over lighervæsken

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

Forvarm grillen

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

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

Brug olie på maden, ikke risten

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

Lad luften blive ved med at strømme igennem

Trækulsild behøver luft. Låget bør holdes lukket så meget som muligt, men hold lågsplødet 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 fordamper i grillen.
4. Forhindrer opblussen ved at begrænse ilten.

Knap så vild ild

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

Hold øje med tiden og temperaturen

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

Frossen eller frisk

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

Hold den ren

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

- For korrekt luftstrømning og bedre grillning skal den ophobede aske og gammelt trækul fjernes fra bunden af kedlen og 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
	Mørbrad	1,4-1,8 kg 45-60 minutter 15 minutter ved direkte, middelhøj varme, og grill i 30-45 minutter ved indirekte, middelhøj varme
SVINEKØD	Bratwurst: frisk	pølse på 85 g 20-25 minutter direkte, lav varme
	Kotelet: uden eller med ben	2 cm tyk 6-8 minutter direkte, høj varme
		3-4 cm tyk 10-12 minutter brun i 6 minutter ved direkte, høj varme, og grill i 4-6 minutter ved indirekte varme
	Spareribs: baby back, spareribs	1,4-1,8 kg 1½ - 2 timer indirekte, middelhøj varme
	Spareribs: country-style, med ben	1,4-1,8 kg 1½ - 2 timer indirekte, middelhøj varme
	Mørbrad	0,5 kg 30 minutter brun i 5 minutter ved direkte, høj varme, og grill i 25 minutter ved indirekte, middelhøj varme
FJERKRÆ	Kyllingebryst: uden ben og skind	170-227 g 8-12 minutter direkte, middelhøj varme
	Kyllingelår: uden ben og skind	113 g 8-10 minutter direkte, middelhøj varme
	Kyllingestykker: med ben, forskellige	85-170 g 36-40 minutter 6-10 minutter ved direkte, lav varme, 30 minutter ved indirekte, middelhøj varme
	Kylling: hel	1,8-2,25 kg 1-1½ 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
	Rejer	14 g 2-4 minutter direkte, høj varme
GRØNTSAGER	Asparges	1,25 cm i diameter 6-8 minutter direkte, middelhøj varme
	Majs	med blade 25-30 minutter direkte, middelhøj varme
		uden blade 10-15 minutter direkte, middelhøj varme
	Svamp	shiitake eller champignon 8-10 minutter direkte, middelhøj varme
		portobello 10-15 minutter direkte, middelhøj varme
	Løg	skåret midt over 35-40 minutter indirekte, middelhøj varme
		1,25 cm skiver 8-12 minutter direkte, middelhøj varme
	Kartoffel	hel 45-60 minutter indirekte, middelhøj varme
1,25 cm skiver 9-11 minutter blancher i 3 minutter, og grill i 6-8 minutter ved direkte, middelhøj varme		

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

Tips til madlavning

- Grill engelske bøffer, fiskefileter, benfri kyllingestykker og grøntsager vha. den direkte metode i den tid, der er angivet på diagrammet (eller den ønskede gennemgrillning), mens maden vendes én gang halvvejs gennem grillningstiden.
- Grill stege, hele fjerkræ, fjerkræstykker med ben, hele fisk og tykkere stykker vha. den indirekte metode i den tid, der er angivet på diagrammet (eller til et termometer med øjeblikkelig læsning registrerer den ønskede indre temperatur).
- Inden skæring skal stege, større kødstykker og tykke koteletter og engelske bøffer have lov til at hvile i 5-10 minutter efter tilberedning. Kødets indre temperatur vil stige 5-10 grader i løbet af denne tid.
- For yderligere røget smag kan du overveje fliser eller stykker af hårdt træ (lagt i blød i vand i mindst 30 minutter og drænet) eller fugtede, friske urter som fx rosmarin, timian eller laurbærblade. Anbring det våde træ eller urter direkte på kullene, inden du begynder at tilberede maden.
- Optø madvarer inden grillning. Ellers skal du regne med længere tilberedningstid, hvis der tilberedes frosne madvarer.

Tips til madsikkerhed

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



Si no se respetan los PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES contenidos en esta guía del propietario, pueden producirse lesiones corporales graves o la muerte, o dar lugar a un incendio o una explosión causando daños a la propiedad.

Lea toda la información de seguridad incluida en esta guía del propietario antes de poner esta parrilla en funcionamiento.

PELIGROS

- ⚠️ ¡No utilizar en locales cerrados! Esta parrilla está diseñada para uso al aire libre en un área bien ventilada y no está diseñada para ser utilizada como una estufa. Si se utiliza en interiores, los gases tóxicos se acumularán y causarán lesiones corporales graves o la muerte.
- ⚠️ No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠️ No use gasolina, alcohol ni otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Si usa líquido para encender el carbón (no recomendado), limpie el líquido que puede haber drenado a través de los agujeros de ventilación del bol antes de encender el carbón.
- ⚠️ No añada líquido para encender carbón ni carbón impregnado con líquido para encender carbón en carbón caliente o tibio. Ponga la tapa al líquido encendedor después de su uso, y colóquelo a una distancia segura de la parrilla.
- ⚠️ Mantenga la zona de asado libre del vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc. y material combustible.

ADVERTENCIAS

- ⚠️ No use la parrilla a menos que todas las piezas estén colocadas en su sitio. Esta parrilla debe montarse correctamente según las instrucciones de montaje. Un montaje mal hecho puede ser peligroso.
- ⚠️ No use nunca la parrilla sin el colector de cenizas instalado.
- ⚠️ No use esta parrilla debajo de ninguna estructura combustible.
- ⚠️ El uso de alcohol y fármacos con o sin receta puede alterar la capacidad del consumidor para montar o usar la parrilla de forma segura.
- ⚠️ Tenga precaución al manejar su parrilla. Esta estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca debe dejarla desatendida.
- ⚠️ ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización.
- ⚠️ ¡ATENCIÓN! No deje la barbacoa 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!
- ⚠️ Esta parrilla Weber® no está diseñada para instalarse en vehículos recreativos ni botes.
- ⚠️ No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.
- ⚠️ Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento, alejada de materiales combustibles.
- ⚠️ No coloque la barbacoa sobre una superficie de cristal o combustible.
- ⚠️ No use esta parrilla en condiciones de viento fuerte.
- ⚠️ No use ropa con mangas flojas y sueltas cuando vaya a encender o usar la parrilla.
- ⚠️ No toque nunca la parrilla de cocción o para carbón, las cenizas, el carbón ni la parrilla para ver si están calientes.
- ⚠️ Apague el carbón cuando termine de cocinar. Para apagarlo, cierre los agujeros de ventilación del bol y el regulador de tiro de la tapa y ponga la tapa sobre el bol.

- ⚠️ Siempre ponga el carbón en la parte superior de la parrilla para carbón (inferior). No ponga el carbón directamente en el fondo del bol.
- ⚠️ No se apoye en el extremo de la mesa ni lo sobrecargue.
- ⚠️ No use el soporte Tuck-Away™ para la tapa como asa para levantar o mover la parrilla.
- ⚠️ No cuelgue la tapa del asa del bol.
- ⚠️ No tire nunca el carbón caliente donde se pueda pisar o suponga un peligro de incendio. No tire nunca las cenizas ni el carbón antes de que estén completamente extinguidos.
- ⚠️ No guarde la parrilla hasta que las cenizas y el carbón estén completamente extinguidos.
- ⚠️ No quite las cenizas hasta que todo el carbón esté completamente quemado y totalmente extinguido y la parrilla esté fría.
- ⚠️ Mantenga los cables de alimentación y eléctricos alejados de las superficies calientes de la parrilla y fuera de zonas muy transitadas.



⚠️ ¡ADVERTENCIA! No utilice la barbacoa en un espacio cerrado, por ejemplo, en una casa, tienda, caravana, vehículo o espacio confinado. Riesgo de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

PRECAUCIONES

- ⚠️ No utilice agua para controlar las llamaradas o extinguir el carbón.
- ⚠️ Forrar el recipiente con papel de aluminio obstruiría el flujo de aire. En lugar de hacer eso, use una bandeja para recoger el goteo de la carne cuando cocine usando el método indirecto.
- ⚠️ Los cepillos para parrilla deben ser revisados con regularidad por si presentan cerdas sueltas y desgaste excesivo. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo. Weber recomienda comprar un cepillo nuevo de cerdas de acero inoxidable para parrillas al inicio de cada primavera.



- ⚠️ Use manoplas o guantes resistentes al calor para barbacoas cuando cocine, ajuste los agujeros de ventilación (reguladores de tiro), añada carbón y maneje el termómetro o la tapa.
- ⚠️ Use utensilios apropiados para la parrilla, con mangos largos y resistentes al calor.



Gracias por adquirir un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable.

Esta Garantía Voluntaria de Weber se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER® en el caso improbable de fallo o defecto.

De conformidad con las leyes aplicables, el cliente tiene varios derechos en caso de que el producto sea defectuoso. Dichos derechos incluyen desempeño o sustitución suplementaria, reducción del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esta sería una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto.

Estos y otros derechos legales permanecen inalterados por la disposición de la presente garantía. De hecho, la presente garantía otorga derechos adicionales al Propietario independientemente de las provisiones legales de la garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

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

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA

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

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

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

El uso y/o instalación de piezas en el producto WEBER® que no sean piezas originales Weber anulará esta Garantía y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber o no realizada por un técnico de servicio autorizado por Weber anulará esta Garantía.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Parrillas de cocción/carbón: 2 años, sin óxido/quemaduras

Sistema de limpieza One-Touch™: 5 años, sin óxido/quemaduras

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

Componentes plásticos: 5 años, excluyendo la decoloración

Todas las demás piezas: 2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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



SISTEMA DE COCCIÓN

Su parrilla de carbón Weber® ha sido diseñada de forma especialmente minuciosa. Diseñamos nuestras parrillas para que rindan de manera que usted no tenga que preocuparse nunca porque aparezcan llamas, haya zonas calientes y frías o comida quemada. Obtendrá un rendimiento, control y resultados excelentes todas las veces.

Bol y tapa

Cada parrilla de carbón Weber® consta de un bol (A) y tapa (B) de acero revestido de porcelana esmaltada al horno. Esto es importante porque significa que nunca se pelará ni se escamará. La superficie reflectante proporciona cocción por convección, de modo que el calor se irradia alrededor de la comida al igual que un horno de interior que le proporciona resultados de una cocción uniforme.

Reguladores de tiro y agujeros de ventilación

Un factor importante al asar con carbón es el aire. Cuanto más aire deje entrar en la parrilla, más caliente se pondrá el fuego (hasta un punto) y tendrá que reponerlo más a menudo. Así que para reducir al mínimo la reposición, mantenga la tapa cerrada lo más posible. Los agujeros de ventilación del bol (C) en la parte inferior de la parrilla se deben dejar abiertos siempre que se esté asando, pero para disminuir la velocidad a la que se quema el fuego, cierre los reguladores de tiro (D) de la tapa a la mitad.

Parrilla de cocción

Fabricada en acero de placas de alta resistencia, la parrilla de cocción (E) proporciona una amplia área para que cocine todas sus comidas favoritas.

Parrilla para carbón

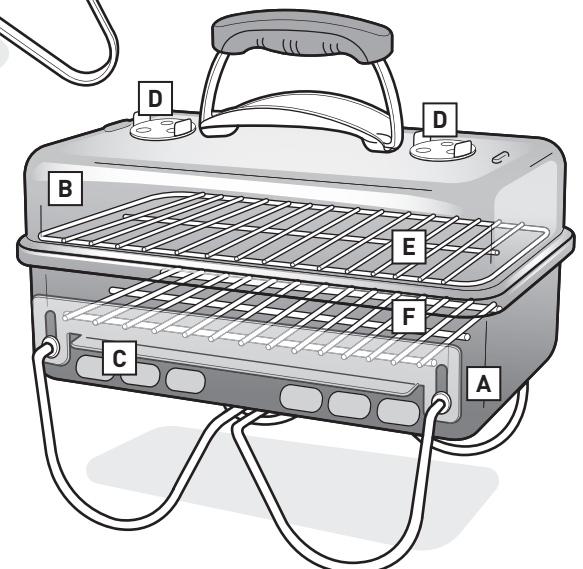
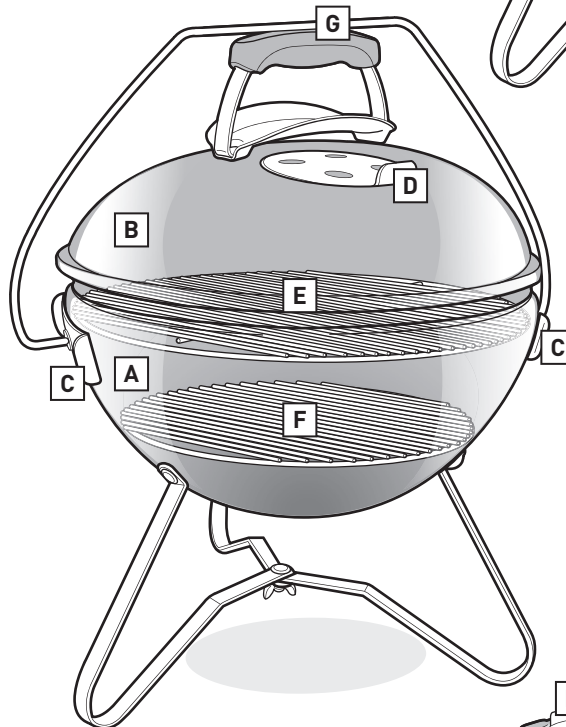
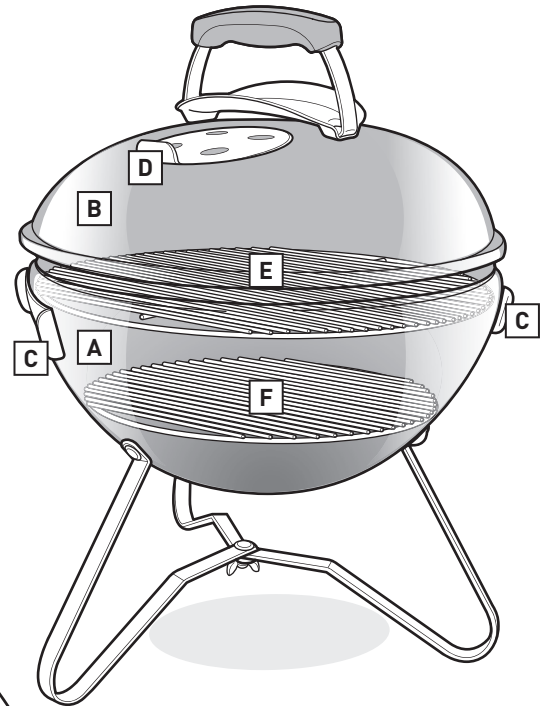
La parrilla para carbón (F) tiene todo lo necesario para soportar el calor del fuego de cualquier carbón. Fabricada en acero de alta resistencia, esta rejilla durable no se deforma ni se quema. Además, le da el espacio suficiente para la cocción directa o indirecta, ofreciéndole la flexibilidad de cocinar de la manera deseada.

Características especiales

Su parrilla puede estar equipada con la siguiente característica especial:

Bloqueo de la tapa Tuck-N-Carry®

El bloqueo de la tapa Tuck-N-Carry® (G) sirve para transportarla, y también como soporte para la tapa.





Elija el lugar adecuado para asar a la parrilla

- Use esta parrilla solamente en el exterior en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento.
- No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.

Elija cuánto carbón vegetal va a utilizar

La cantidad de carbón depende de lo que vaya a asar y del tamaño de la parrilla. Para asar trozos pequeños y tiernos de comida que necesitan menos de 20 minutos, consulte la tabla "Medición y adición de carbón para calor directo". Para asar cortes grandes de carne que requieren 20 minutos o más de tiempo de asado, o alimentos delicados, consulte la tabla "Medición y adición de carbón para calor indirecto". Use la taza para carbón suministrada con la parrilla para medir la cantidad apropiada de carbón. Para obtener más detalles sobre la diferencia entre la cocción directa e indirecta, consulte la sección **MÉTODOS DE ASADO A LA PARRILLA**.

La primera vez que asa a la parrilla

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

Preparación de la parrilla para encenderla

1. Quite la tapa. Dependiendo del modelo de parrilla podrá colocar la tapa en el costado de la parrilla usando el bloqueo de tapa Tuck-N-Carry® que sirve también como soporte para la tapa.
2. Retire la parrilla de cocción (parte superior) de la parrilla.
3. Retire la parrilla para carbón (en la parte inferior) y limpie las cenizas claras o trozos de carbón viejo del fondo del bol y del colector de cenizas (dependiendo del modelo de parrilla).
4. Abra los agujeros de ventilación del bol.
5. Vuelva a colocar la parrilla para carbón (en la parte inferior).

Nota: Las instrucciones para usar el líquido de encendido se excluyeron deliberadamente de esta guía del propietario. El líquido de encendido es sucio y puede transmitir un sabor químico a la comida, mientras que los cubitos de encendido (se venden por separado) no lo hacen. Si decide utilizar líquido de encendido, siga las instrucciones del fabricante y no agregue NUNCA líquido de encendido a un fuego ardiente.

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.

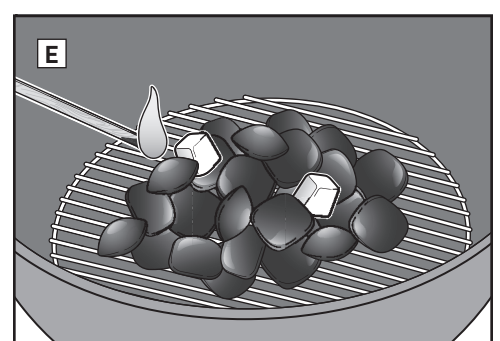
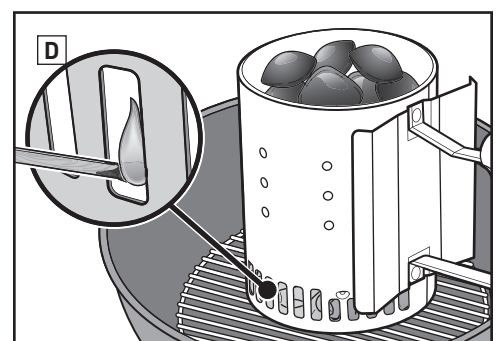
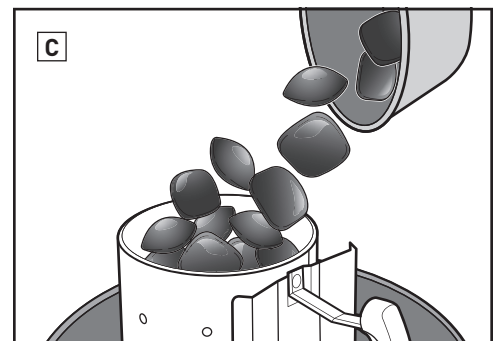
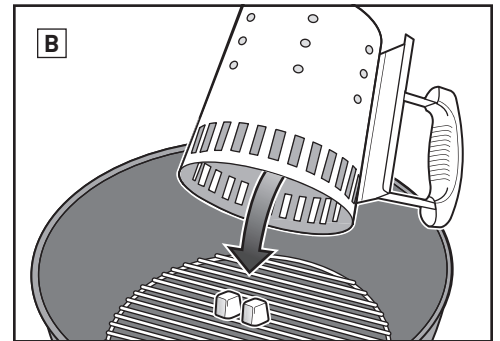
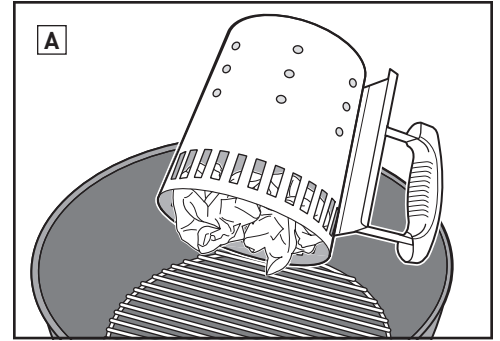
5. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).

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.

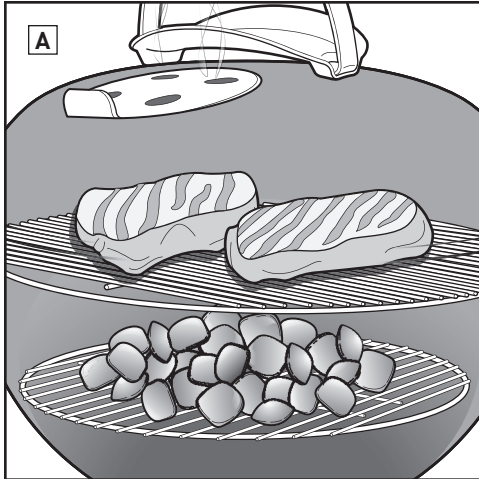
Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

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. Póngase manoplas o guantes de barbacoa.

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

2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, repártalo uniformemente por toda la parrilla para carbón con unas pinzas largas (B).

3. Coloque la parrilla de cocción.

4. Ponga la tapa en la parrilla.

5. Abra el regulador de tiro de la tapa (C).

6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.

7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, limpie la parrilla de cocción (D).

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

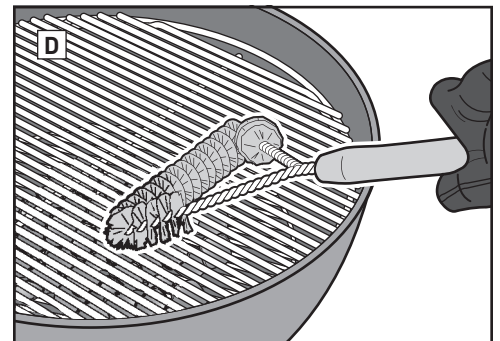
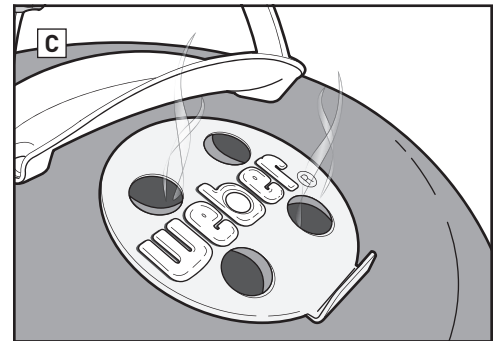
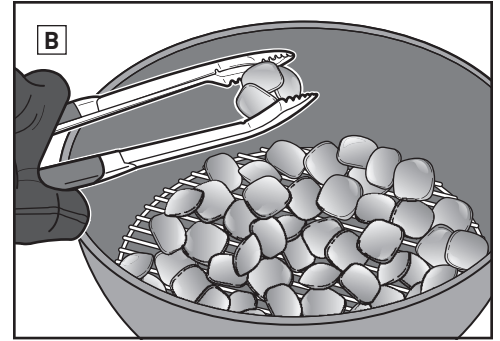
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

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

Cuando termine de cocinar...

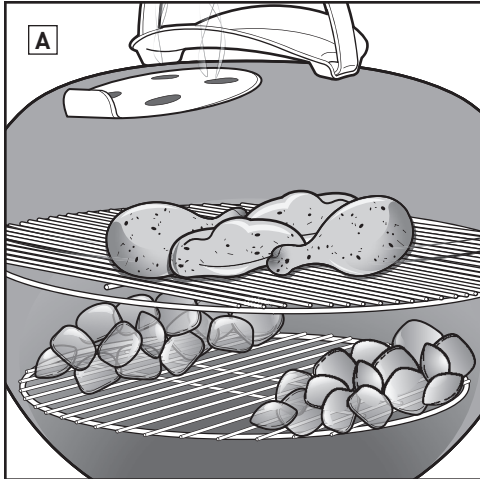
Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.



Medición y adición de carbón para calor directo

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

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
Go-Anywhere®	13 briquetas	½ taza (0,30 kg)	½ taza
37 cm	24 briquetas	¾ de taza (0,42 kg)	¾ de taza
47 cm	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza



Asar con calor indirecto

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

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

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

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

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

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

Preparación del carbón para el calor indirecto

1. Póngase manoplas o guantes de barbacoa.

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

2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, con unas tenazas largas, coloque el carbón para que quede a un lado de la comida (B). Se puede colocar una bandeja para goteo entre el carbón para recoger los goteos.

3. Coloque la parrilla de cocción.

4. Ponga la tapa en la parrilla.

5. Abra el regulador de tiro de la tapa (C).

6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.

7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, limpie la parrilla de cocción (D).

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

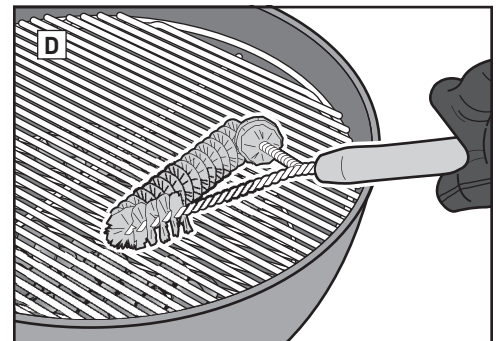
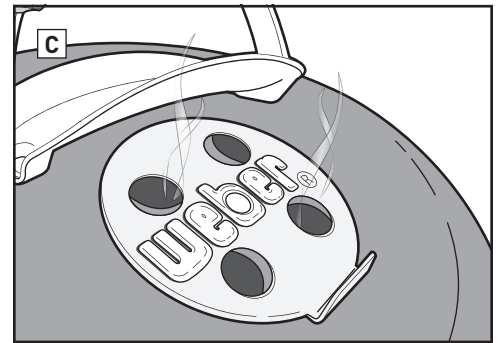
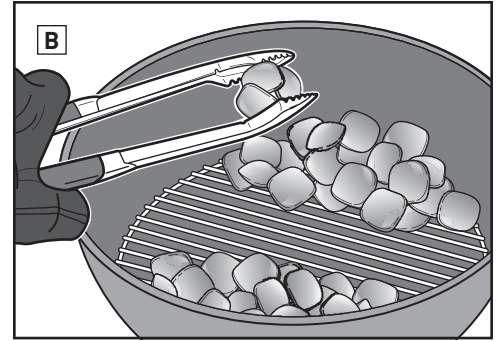
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

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

Cuando termine de cocinar...

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



Medición y adición de carbón para calor indirecto

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

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal		Carbón en trozos de haya*		Carbón en trozos de madera mixta*	
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)
Go-Anywhere®	6 briquetas	2 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	¼ de taza	1 puñado
37 cm	7 briquetas	5 briquetas	½ taza (0,30 kg)	¼ de taza	½ taza	¼ de taza
47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado



Use guantes

Use siempre una manopla o manoplas de barbacoa cuando utilice la parrilla para carbón. Los agujeros de ventilación, el regulador de tiro, las asas y el bol se calientan durante el proceso de asar a la parrilla, así que asegúrese de mantener las manos y los antebrazos protegidos.

No use líquido de encendido

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

Precaliente la parrilla

Precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante 10 a 15 minutos prepara la parrilla de cocción. Con todo el carbón al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe llegar a 260 °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 1¼ horas con calor medio indirecto
	Gallineta	0,7 a 0,9 kg	60 a 70 minutos con calor medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	4,5 kg a 5,5 kg	2 a 2½ horas con calor medio indirecto
PESCADOS Y MARISCOS	Pescado, filete o bistec: mero, pargo, salmón, lubina, pez espada, atún	grosor de 0,6 cm a 1,25 cm	3 a 5 minutos con calor medio directo
		grosor de 2,5 cm a 3 cm	10 a 12 minutos con calor medio directo
	Pescado: entero	0,5 kg	15 a 20 minutos con calor medio indirecto
		1,4 kg	30 a 45 minutos con calor medio indirecto
Gambas	14 g	2 a 4 minutos con calor alto directo	
VERDURAS	Espárragos	1,25 cm de diámetro	6 a 8 minutos con calor medio directo
	Maíz	en mazorca	25 a 30 minutos con calor medio directo
		desvainado	10 a 15 minutos con calor medio directo
	Champiñones	shiitake o de botón	8 a 10 minutos con calor medio directo
		portobello	10 a 15 minutos con calor medio directo
	Cebollas	cortadas a la mitad	35 a 40 minutos con calor medio indirecto
		rodajas de 1,25 cm	8 a 12 minutos con calor medio directo
	Patatas	enteras	45 a 60 minutos con calor medio indirecto
rodajas de 1,25 cm		9 a 11 minutos , dar un hervor durante 3 minutos y asar a la parrilla de 6 a 8 minutos con calor medio directo	

Consejos para cocinar

- Ase filetes de carne, filetes de pescado, trozos de pollo sin hueso y verduras utilizando el método directo durante el tiempo que se indica en la tabla (o hasta el punto de cocción deseado) dándoles la vuelta una vez, a la mitad del tiempo de asado.
- Ase carne, aves enteras, trozos de ave con hueso, pescado entero y cortes más gruesos utilizando el método indirecto durante el tiempo que se indica en la tabla (o hasta que un termómetro de lectura instantánea registre la temperatura interna deseada).
- Antes de cortar, deje que la carne, los cortes más grandes de carne y las chuletas y filetes gruesos reposen de 5 a 10 minutos después de la cocción. La temperatura interna de la carne aumentará de 5 a 10 grados durante este tiempo.
- Para un sabor ahumado adicional, considere añadir virutas o trozos de madera (remojaos en agua durante al menos 30 minutos y escurridos) o hierbas frescas humedecidas como romero, tomillo o laurel. Coloque la madera o las hierbas húmedas directamente sobre las brasas, justo antes de empezar a cocinar.
- Descongele los alimentos antes de asarlos. De lo contrario, permita un mayor tiempo de cocción si está cocinando alimentos congelados.

Consejos de seguridad alimentaria

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

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.



Underlåtenhet att följa uppmaningarna avseende FAROR, VARNINGAR och FÖRSIKTIGHET i denna ägarmanual kan leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, eller kan leda till eldsvåda eller en explosion som åsamkar egendomsskada.

Läs all säkerhetsinformation i denna ägarmanual innan du använder denna grill.

FAROR

- ⚠ Använd inte inomhus! Denna grill är utformad för utomhusbruk på en välventilerad plats och är inte avsedd och ska aldrig användas som ett värmeelement. Om den används inomhus kommer giftiga gaser att ansamlas och orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall.
- ⚠ Använd inte ett garage, byggnad, passage eller annan innesluten plats.
- ⚠ Använd inte bensen, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor för att tända träkolen. Om du använder en tändvätska (ej rekommenderat), avlägsna all vätska som kan ha runnit igenom baljans luftventiler innan du tänder träkolen.
- ⚠ Tillsätt inte tändvätska eller träkol indränkt i tändvätska till het eller varm träkol. Sätt locket på tändvätskans flaska efter användning och placera på säkert avstånd från grillen.
- ⚠ Håll matlagingsområdet fritt från antändbara ångor och vätskor såsom bensen, alkohol, etc., och antändbara material.

VARNINGAR

- ⚠ Använd inte denna grill om inte alla delar finns på plats. Denna grill måste vara korrekt monterad enligt monteringsinstruktionerna. Felaktig montering kan vara farlig.
- ⚠ Använd aldrig grillen utan askuppsamlaren installerad.
- ⚠ Använd inte denna grill under en antändbar konstruktion.
- ⚠ Användningen av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att montera grillen korrekt eller använda den säkert.
- ⚠ Iaktta försiktighet när du använder din grill. Den kommer att vara het under grillning eller rengöring, och ska aldrig lämnas utan övervakad.
- ⚠ VARNING! Denna grill blir mycket het, flytta den inte under användning.
- ⚠ VARNING! Håll barn och husdjur borta.
- ⚠ VARNING! Använd inte sprit eller bensen för tändning eller återtändning! Använd endast tändare som uppfyller EN 1860-3!
- ⚠ Denna Weber® grill är inte avsedd att installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.
- ⚠ Använd inte denna grill inom 1,5 m från antändbart material. Antändbara material innefattar, men är inte begränsade till altaner, terrasser eller verandor av trä eller behandlat trä.
- ⚠ Grillen ska alltid stå på en stadig, jämn yta, på avstånd från antändbart material.
- ⚠ Placera inte grillen på en glasyta eller brännbar yta.
- ⚠ Använd inte grillen i stark vind.
- ⚠ Ha inte kläder med lösa, fladdrande ärmar när du tänder eller använder grillen.

- ⚠ Vidrör aldrig grill- eller träkolsgallret, aska, träkol eller grillen för att kontrollera om de är heta.
- ⚠ Släck träkolen när du har grillat färdigt. För att släcka, stäng baljans luftventiler och lockspjäll och sätt locket på baljan.



- ⚠ Använd värmeståliga grillvantar eller handskar när du grillar, justerar luftventiler (spjäll), tillsätter träkol och hanterar termometer eller lock.
- ⚠ Använd ordentliga verktyg, med långa, värmebeständiga handtag.
- ⚠ Lägg alltid träkolen på träkolsgallret (nedre). Lägg inte träkol direkt på botten av baljan.
- ⚠ Luta dig inte mot eller överlasta bordets ände.
- ⚠ Använd inte Tuck-Away™ lockhållaren som ett handtag för att lyfta eller flytta grillen.
- ⚠ Häng inte locket på baljhandtaget.
- ⚠ Släng aldrig het träkol där någon kan trampa på den eller där den kan utgöra en brandrisk. Släng aldrig aska eller träkol innan de är fullständigt släckta.
- ⚠ Ställ inte undan grillen förrän aska och träkol är fullständigt släckta.
- ⚠ Ta inte bort aska förrän allt träkol är fullständigt förbränt och släckt och grillen är sval.
- ⚠ Håll elektriska ledningar och sladdar borta från heta ytor på grillen och från andra områden där personer ofta passerar.
- ⚠ VARNING! Använd inte grillen i ett inneslutet utrymme, t.ex. i ett hus, tält, husvagn, fordon eller inneslutet utrymme. Risk för dödsfall på grund av koloxidförgiftning.

FÖRSIKTIGHET

- ⚠ Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller släcka träkol.
- ⚠ Att klä baljan med aluminiumfolie hindrar luftflöde. Använd istället en droppform för att fånga upp dropp från kött när du grillar med den indirekta metoden.
- ⚠ Grillborstar ska kontrolleras för lösa borst och kraftigt slitage på regelbunden basis. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten. Weber rekommenderar att du köper en ny grillborste av rostfritt stål varje vår.