



Tack för att du har köpt en produkt från WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") är stolta över att leverera en säker, hållbar och tillförlitlig produkt.

Detta är Webers begränsade garanti som ges till dig utan extra kostnad. Den innehåller information som du behöver vid reparation av din WEBER®-produkt, om den mot all förmodan skulle gå sönder eller vara defekt.

I enlighet med tillämpliga lagar har kunden flera rättigheter i den händelse produkten är defekt. Dessa rättigheter innefattar kompletterande prestanda eller ersättning, reducering av inköpspriset, samt kompensation. Inom EU, till exempel, skulle detta vara en två-års lagstadgad garanti från och med dagen för överlämnandet av produkten.

Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. I själva verket ger denna garanti ytterligare rättigheter till ägaren, vilka är oberoende av lagstadgade garantibestämmelser.

WEBERS BEGRÄNSADE GARANTI

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

ÄGARENS SKYLDIGHETER UNDER DENNA GARANTI

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

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

HANTERING AV GARANTIFRÅGOR / UNDANTAG FRÅN GARANTIN

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

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

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

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

PRODUKTGARANTIPERIODER

Grillgaller / brikettgaller:
2 år, inte genomrostning/genombränning

One-Touch™ rengöringssystem:
5 år, inte genomrostning/genombränning

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

Plastkomponenter:
5 år, förutom blekning eller missfärgning

Alla övriga delar:
2 år

UTESLUTANDE AV ANSVARIGHET

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

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

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

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

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

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

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

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



Din Weber® träkolsgrill har konstruerats med mycket omtanke. Vi konstruerar våra grillar så att du aldrig ska behöva oroa dig för flammor, varma och kalla fläckar eller bränd mat. Du kan se fram emot utomordentlig prestanda, kontroll och resultat varje gång.

Balja och lock

Varje Weber® träkolsgrill har en stålbalja och lock med en beläggning (A) av påbakad porslinsemalj (B). Detta är viktigt eftersom det betyder att den aldrig kommer att flagna. Den reflekterande ytan tillhandahåller konvektionsgrillning, så att värmen fördelas runt maten lika mycket som i en inomhusugn, vilket ger dig en jämn grillning.

Spjäll och luftventiler

Luft är en viktig faktor i träkolsgrillning. Ju mer luft du släpper in i grillen, ju hetare blir elden (till en viss punkt) och ju oftare du måste fylla på den. Så för att minimera antalet påfyllningarna, håll locket stängt så mycket som möjligt. Baljventilerna (C) längst ner i grillen ska lämnas öppna när du grillar, men för att kontrollera eldens förbränningshastighet, stäng lockspjäll(-en/-et) (D) så mycket som till hälften.

Grillgaller

Grillgallret (E), som är tillverkat av robust, pläterat stål, tillhandahåller gott om plats för att tillaga alla dina favoriträtter.

Träkolsgallret.

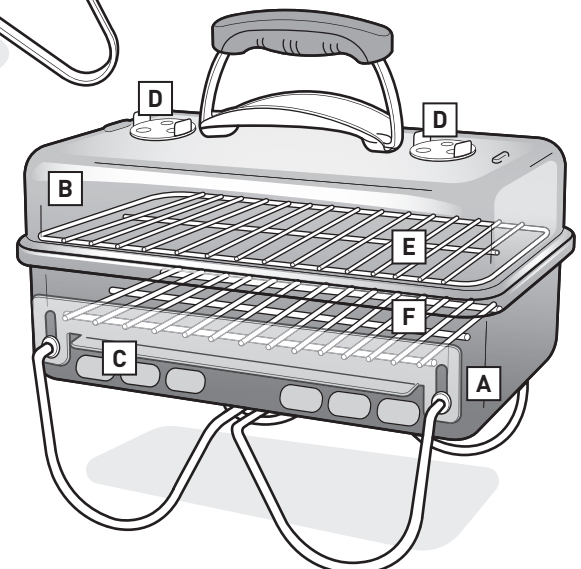
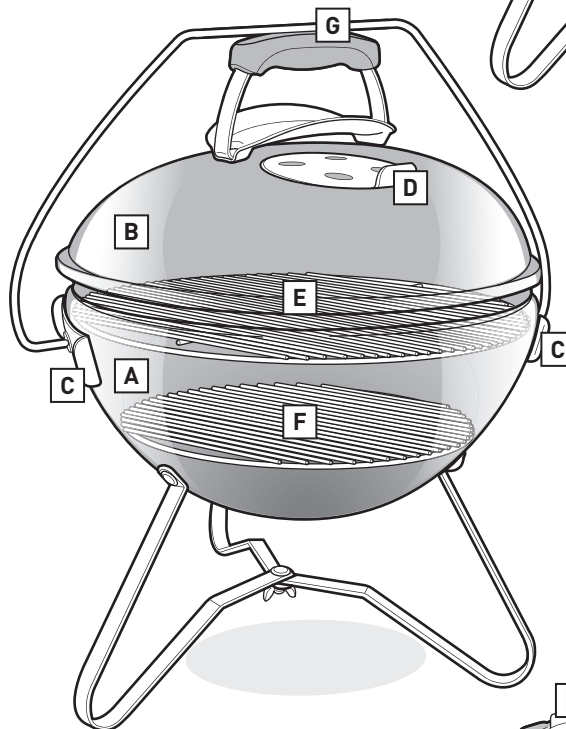
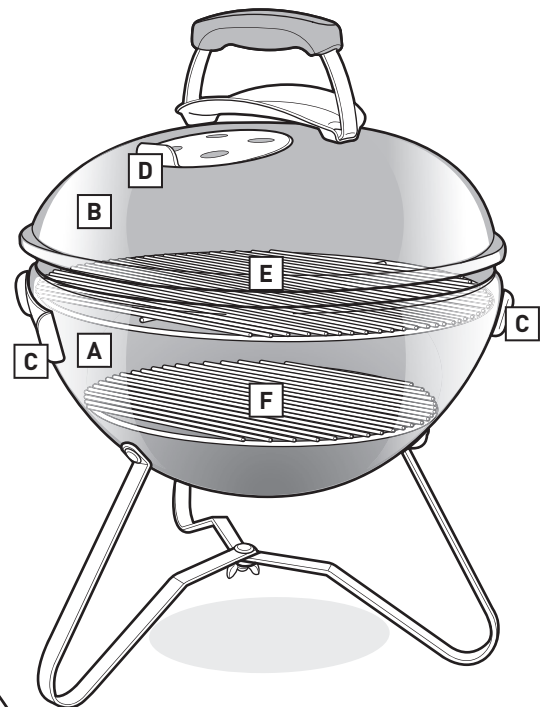
Träkolsgallret (F) klarar hettan från vilken träkolseld som helst. Detta tåliga galler, tillverkat av robust stål, kommer inte att förvridas eller bli igenombränt. Dessutom ger det dig tillräckligt med plats för direkt eller indirekt grillning, vilket ger dig flexibiliteten att grilla på det sätt som du vill.

Specialfunktioner

Din grill kan vara utrustad med följande specialfunktion:

Tuck-N-Carry® locklås

Tuck-N-Carry® locklåset (G) möjliggör bärande, och kan också sänkas ner för att användas som en lockhållare.





Välj en lämplig plats att grilla på

- Använd denna grill endast utomhus på en välventilerad plats. Använd inte i ett garage, byggnad, passage eller annan innesluten plats.
- Grillen ska alltid stå på en stadig, jämn yta.
- Grilla inte inom 1,5 m från antändbart material. Antändbara material innefattar, men är inte begränsade till, altaner, terrasser eller verandor av trä eller behandlat trä.

Bestäm hur mycket träkol som ska användas

Mängden träkol beror på vad du grillar och storleken på din grill. Om du grillar små, möra matbitar som tar mindre än 20 minuter, se **Mätning och tillsättning av träkol för direktvärme** tabell. Om du grillar större köttbitar som tar 20 minuter eller längre, eller känslig mat, se **Mätning och tillsättning av träkol för indirekt värme** tabell. Använd träkolsmättet som levereras med din grill för att mäta lämplig mängd träkol. För mer information om skillnaden mellan direkt och indirekt matlagning, se **GRILLMETODER-** avsnittet.

Den allra första gången som du grillar

Det rekommenderas att grillen värms upp och bränslet hålls glödhet, med locket på, i åtminstone 30 minuter innan den första grillningen.

Förbereda grillen för upptändning

1. Ta bort locket. Beroende på din grillmodell kanske du kan positionera den på sidan av din grill med Tuck-N-Carry®-locklåset som kan sänkas ner för att användas som en lockhållare.
2. Ta bort grillgallret (övre) från din grill.
3. Ta bort träkolsgallret (nedre) och rensa aska eller bitar av gammalt träkol från baljans och askuppsamlarens botten (beroende på din grillmodell).
4. Öppna baljventil(-er).
5. Sätt tillbaka träkolsgallret (nedre).

Anm. Instruktioner för användning av tändvätska har avsiktligt utelämnats från denna ägarmanual. Tändvätska är besvärlig och kan överföra en kemisk smak till din mat, medan tändkuber (säljs separat) inte gör det. Om du väljer att använda tändvätska, följ tillverkarens instruktioner och tillför ALDRIG tändvätska till en öppen eld.

Tända upp träkolen med en skorstenständer

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

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

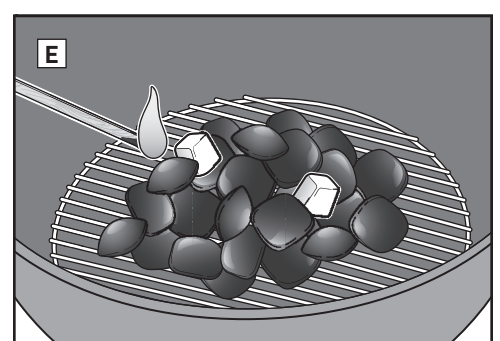
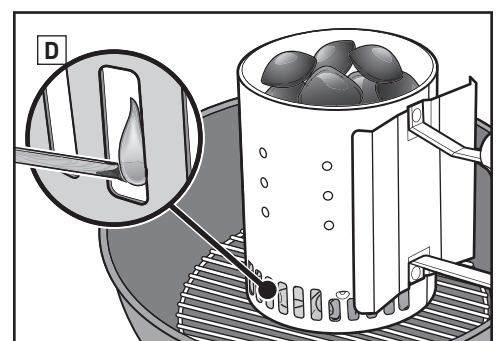
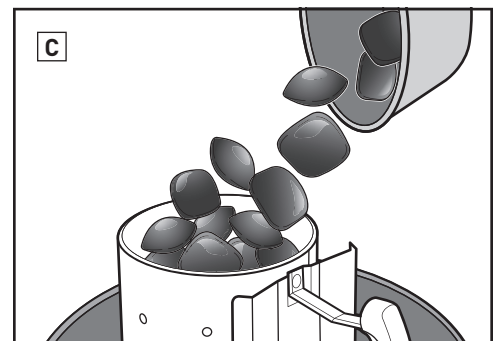
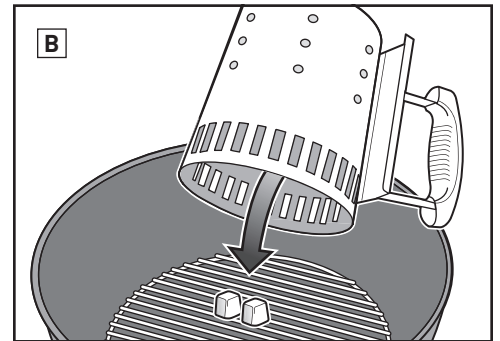
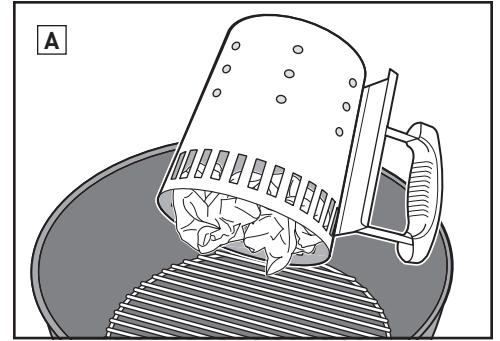
Anm. Tändkuberna som används måste förbrännas fullständigt och träkolen måste vara täckta med aska innan mat läggs på grillgallret. Grilla inte förrän bränslet har en beläggning av aska.

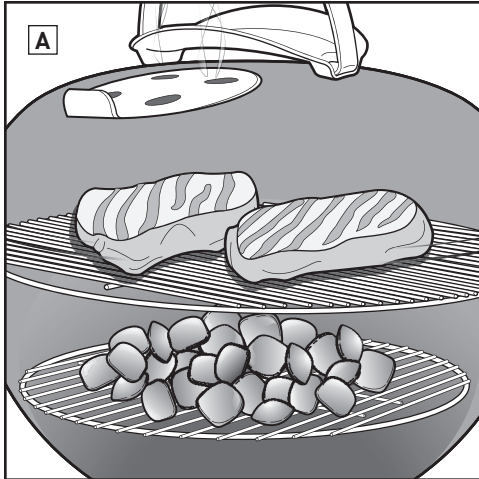
5. När träkolen är helt tända, fortsätt till följande sidor för instruktioner om hur du ska ordna din träkol och börja grilla enligt din önskade grillmetod (direkt eller indirekt metod).

Tända upp träkolen med tändkuber

1. Bygg en pyramid av träkol i mitten på träkolsgallret (nedre) och placera ett par tändkuber (säljs separat) inne i pyramiden (E).
2. Tänd tändkuberna med en lång tändsticka eller en tändare. Tändkuberna kommer då att antända träkolen.
3. Vänta tills träkolen är helt tända. Du kan avgöra när träkolen är helt tända när de är täckta med ett lager av ljusgrå aska.
4. När träkolen är helt tända, fortsätt till följande sidor för instruktioner om hur du ska ordna din träkol och börja grilla enligt din önskade grillmetod (direkt eller indirekt metod).

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





Grilla med direktvärme

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

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

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

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

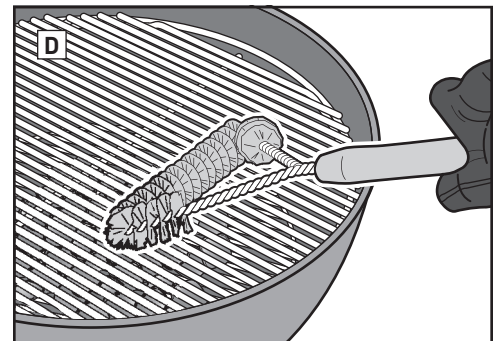
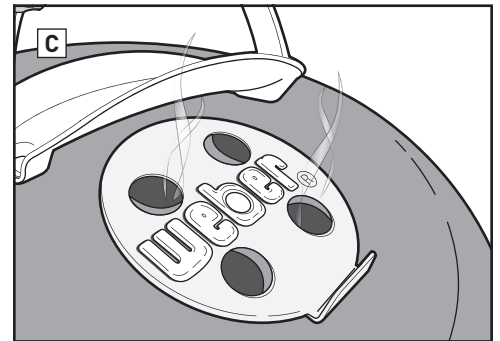
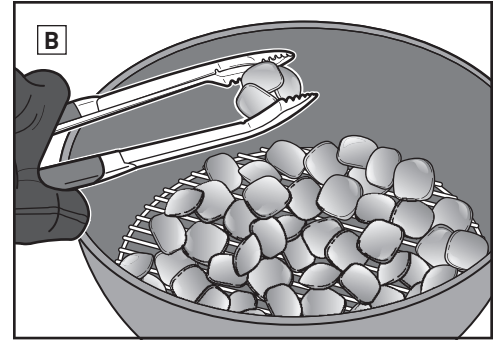
Ordna träkolen för direktvärme

1. Sätt på grillvantar eller handskar.
 2. Efter träkolen brinner helt, fördela dem jämnt över grillgallret med långskaftade tänger (B).
 3. Sätt tillbaka grillgallret.
 4. Sätt locket på grillen.
 5. Öppna lockspjället (C).
 6. Förvärm gallret i cirka 10-15 minuter.
 7. När grillgallret är förvämt, rengör grillgallret med en grillborste av rostfritt stål (D).
- Anm. Grillen, inklusive handtaget och spjäll-/ventilhandtagen, blir heta. Se till att du använder grillvantar eller handskar för att inte bränna dina händer.
- Anm. Använd en grillborste av rostfritt stål. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten.
8. Öppna locket och lägg din mat på gallret.
 9. Sätt locket på grillen. Se recept för rekommenderade grilltider.

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

När du har grillat klart...

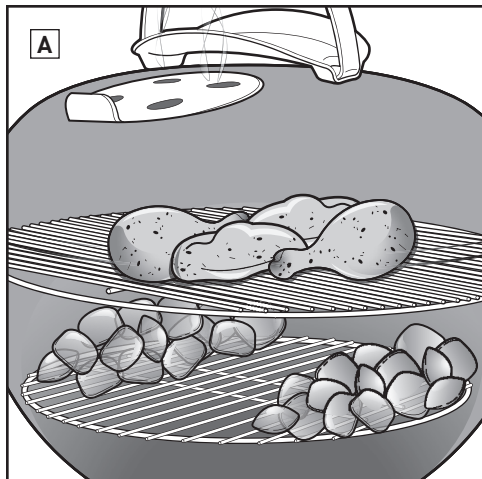
Stäng lockspjäll och baljventiler för att släcka träkolen.



Mätning och tillsättning av träkol för direktvärme

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

Grilldiameter	Träkolsbriketter	Träkolsbitar av bok*	Träkolsbitar av blandat trä*
Go-Anywhere®	13 briketter	½ cup (0,30 kg)	½ cup
37 cm	24 briketter	¾ cup (0,42 kg)	¾ cup
47 cm	30 briketter	1 cup (0,56 kg)	¾ cup



Ordna träkolen för indirekt värme

1. Sätt på grillvantar eller handskar.
2. Efter att träkolen brinner helt, ordna träkolsbitarna med långskaftade tänger så att de ligger på bägge sidorna om maten (B). En droppform kan placeras mellan träkolen för att samla upp dropp.
3. Sätt tillbaka grillgallret.
4. Sätt locket på grillen.
5. Öppna lockspjället (C).
6. Förvärm gallret i cirka 10-15 minuter.
7. När grillgallret är förvämt, rengör grillgallret med en grillborste av rostfritt stål (D).
8. Öppna locket och lägg din mat på gallret.
9. Sätt locket på grillen. Se recept för rekommenderade grilltider.

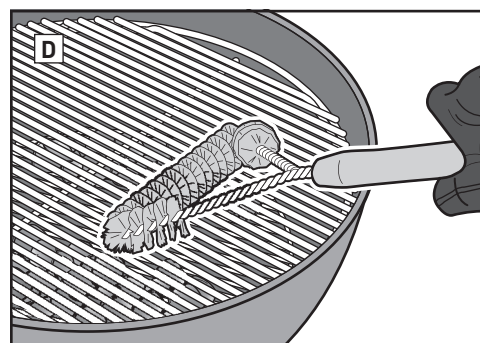
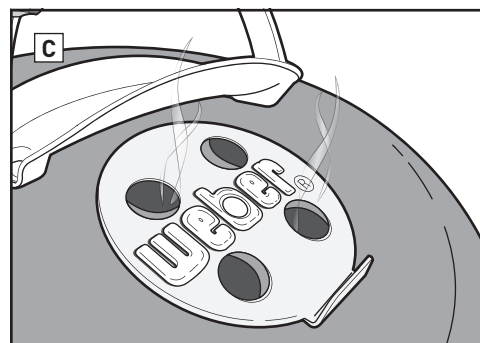
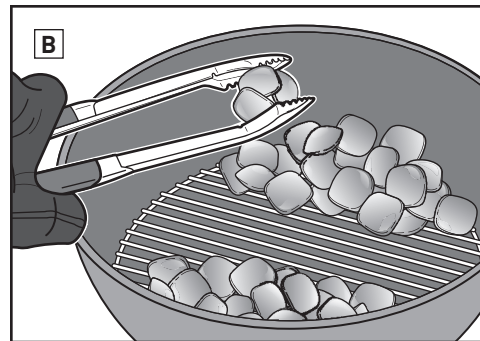
Anm. Grillen, inklusive handtagen, lockspjället och baljventilerna, blir heta. Se till att du använder grillvantar eller handskar för att inte bränna dina händer.

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

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

När du har grillat klart...

Stäng lockspjäll och baljventiler för att släcka träkolen.



Grilla med indirekt värme

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

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

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

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

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

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

Mätning och tillsättning av träkol för indirekt värme

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

Grilldiameter	Träkolsbriketter		Bok Bit Träkol*		Blandat trä Bit Träkol*	
	Briketter för den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Träkol för den första timmen (per sida)	Träkol att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Träkol för den första timmen (per sida)	Träkol att tillsätta för varje extra timme (per sida)
Go-Anywhere®	6 briketter	2 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	¼ cup	1 handfull
37 cm	7 briketter	5 briketter	½ cup (0,30 kg)	¼ mugg	½ cup	¼ mugg
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull



Använd handskar

Använd alltid en grillvante/-vantar när du använder din träkolsgrill. Luftventiler, spjäll, handtag och baljan blir alla varma under grillprocessen, så se till att dina händer och underarmar är skyddade.

Undvik tändvätska

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

Förvärm grillen.

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

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

Lägg oljan på maten, inte gallret

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

Håll luftcirkulationen igång

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

Sätt på locket

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

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

Tämjer lågan

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

Håll koll på tid och temperatur

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

Färsk eller fruset

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

Rengöring

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

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



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

Se www.weber.com för recept och grilltips.

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

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

Grilltips

- Grillbiffar, fiskfileer, benlösa kycklingbitar och grönsaker som använder den direkta metoden för tiden angiven i tabellen (eller till den önskade tillagningsgraden) med vändning av maten en gång vid hälften av grilltiden.
- Grillstekar, hel kyckling, kycklingbitar med ben, hel fisk och tjockare bitar som använder den indirekta metoden för tiden angiven i tabellen (eller tills en termometer med direktavläsning registrerar den önskade mittemperaturen).
- Innan de skärs upp, låt stekar, större köttbitar och tjocka kotletter och biffar vila i mellan 5 och 10 minuter efter tillagning. Köttets mittemperatur kommer att stiga med 5 till 10 grader under denna tid.
- För ytterligare röksmak, överväg att tillföra flis eller bitar av ett hårt träslag (blötlagda i vatten i minst 30 minuter och dränerade) eller fuktade färska kryddor såsom rosmarin, timjan eller lagerblad. Lägg det blöta träet eller kryddorna direkt på kolen precis innan du börjar grilla.
- Tina mat innan grillning. Annars, räkna med en längre grilltid om du lagar frusen mat.

Matsäkerhetstips

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



Die Missachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen GEFAHREN-, WARN- und VORSICHTSHINWEISE kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Darüber hinaus kann ein solches Nichtbeachten Brände oder Explosionen verursachen und zu Sachschäden führen.

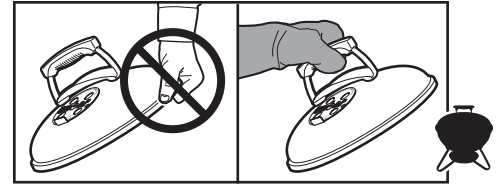
Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie den Grill verwenden.

GEFAHRENHINWEISE

- ⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Dieser Grill ist für den Außengebrauch in einem gut belüfteten Bereich bestimmt und sollte in keinem Fall als Heizung verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase an, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill weder in einer Garage noch in einem Gebäude, noch in einem anderen geschlossenen Bereich.
- ⚠ Verwenden Sie weder Benzin noch Alkohol, noch sonstige flüchtige Stoffe, um die Holzkohle anzuzünden. Bei der Verwendung von Holzkohle-Anzündflüssigkeit (nicht empfohlen), entfernen Sie jegliche Flüssigkeiten, die durch die Schalenbelüftung gelaufen ist, bevor Sie die Holzkohle anzünden.
- ⚠ Geben Sie keine Holzkohle-Anzündflüssigkeit oder mit Hohlkohleanzünder durchtränkte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach Verwendung und platzieren Sie sie in einem sicheren Abstand vom Grill entfernt.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z. B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material.

WARNHINWEISE

- ⚠ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn alle Teile vollständig aufgebaut sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut werden. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill niemals ohne Aschekasten.
- ⚠ Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer brennbaren Baukonstruktion.
- ⚠ Die Verwendung von Alkohol, verschriebenen oder nicht verschriebenen Medikamenten können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß aufzubauen bzw. sicher zu bedienen.
- ⚠ Lassen Sie bei der Verwendung Ihres Grills Vorsicht walten. Während des Grillens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt sein.
- ⚠ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ⚠ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
- ⚠ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ⚠ Dieser Weber®-Grill ist nicht dazu gedacht, in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder -booten aufgestellt zu werden.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nur in einem Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas.
- ⚠ Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet.
- ⚠ Stellen Sie den Grill nicht auf Glas oder brennbare Flächen.
- ⚠ Grillen Sie nicht bei starkem Wind.
- ⚠ Tragen Sie beim Anzünden oder bei der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- ⚠ Berühren Sie niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um festzustellen, ob sie heiß sind.
- ⚠ Löschen Sie die Holzkohle nach dem Grillen. Um die Holzkohle zu löschen, schließen Sie die Schalenbelüftung und die Luftklappe am Deckel und setzen Sie den Deckel auf die Schale.



- ⚠ Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe oder normale Handschuhe, wenn Sie grillen, die Belüftung (Luftklappen) einstellen, Holzkohle hinzugeben, das Thermometer bedienen oder mit dem Deckel in Berührung kommen.
- ⚠ Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Legen Sie die Holzkohle immer oben auf den (unteren) Holzkohlerost. Legen Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Schalenboden.
- ⚠ Lehnen Sie sich nicht auf das Ende des Tisches bzw. überlasten Sie ihn nicht.
- ⚠ Verwenden Sie den Tuck-Away™-Deckelhalter nicht als Griff, um den Grill anzuheben oder zu bewegen.
- ⚠ Hängen Sie den Deckel nicht an den Schalengriff.
- ⚠ Schütten Sie heiße Holzkohle niemals auf Stellen, über die Personen laufen oder die eine Feuergefahr darstellen könnten. Schütten Sie Asche oder Holzkohle niemals weg, bevor sie nicht vollständig erloschen ist.
- ⚠ Verstauen Sie den Grill erst, wenn Asche und Holzkohle vollständig erloschen sind.
- ⚠ Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Halten Sie elektrische Drähte und Kabel fern von den heißen Oberflächen des Grills sowie von Bereichen mit hohem Personenverkehr.
- ⚠ ACHTUNG! Verwenden Sie den Grill nicht in einem umschlossenen Bereich, z. B. in einem Haus, Zelt, Wohnwagen, Fahrzeug oder sonstigen umschlossenen Bereichen. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.



VORSICHTSHINWEISE

- ⚠ Verwenden Sie kein Wasser, um mögliche Flammen unter Kontrolle zu halten oder die Kohle zu löschen.
- ⚠ Durch Auslegen von Alufolie wird die Luftzufuhr blockiert. Verwenden Sie stattdessen eine Tropfwanne, um bei der indirekten Grillmethode tropfenden Fleischsaft aufzufangen.
- ⚠ Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßige Abnutzung überprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden. Weber empfiehlt den Kauf einer neuen Grillbürste mit Edelstahlborsten zu Beginn jedes Frühjahrs.



Vielen Dank, dass Sie sich für ein WEBER® Produkt entschieden haben. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 („Weber“), ist stolz darauf, ein sicheres, langlebiges und verlässliches Produkt zu liefern.

Das nachfolgende freiwillige Garantieprogramm von Weber erhalten Sie ohne zusätzliche Kosten. Es beinhaltet alle Informationen, die Sie in dem unwahrscheinlichen Fall benötigen, dass Ihr WEBER®-Produkt wegen eines Ausfalls oder Mangels repariert werden muss.

Kraft geltender Gesetze stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt schadhaft ist. Diese Rechte umfassen Nacherfüllung oder Ersatz, Minderung des Einkaufspreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union zum Beispiel gilt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab dem Datum der Übergabe des Produkts.

Diese und andere gesetzliche Rechte bleiben von dieser Garantiebestimmung unberührt. Mit dieser Garantie werden dem Eigentümer weitere, von den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen unabhängige Rechte eingeräumt.

Freiwilliges Garantieprogramm seitens Weber

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

Pflichten des Eigentümers im Rahmen dieses Garantieprogramms

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

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

Abwicklung des Garantieprogramms/Ausschluss des Garantieprogramms

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

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

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale und Routinewartung;
- Insekten (wie z. B. Spinnen) und Nagetiere (wie z. B. Marder), wozu unter anderem eine Beschädigung der Brennerrohre oder der Gasschläuche gehört;

- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudelbädern;
- Raue Witterungsbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

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

GARANTIEFRISTEN

Grill-/Holzkohleroste:
2 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

One-Touch™-Reinigungssystem:
5 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

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

Kunststoffbauteile:
5 Jahre, außer Verfärbungen oder Entfärbung

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

AUSSCHLUSSKLAUSELN

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

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

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

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

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

DIESES GARANTIEPROGRAMM GILT NUR FÜR DIE VERWENDUNG DURCH EINZELNE PRIVATHAUSHALTE UND NICHT FÜR WEBER-GRILLS, DIE GEWERBLICH, AUF KOMMUNALER EBENE ODER IN APPARTEMENT-BLOCKS GENUTZT WERDEN, WIE Z. B. VON RESTAURANTS, HOTELS, IN FERIENORTEN ODER IN MIETOBJEKTEN.

WEBER KANN DEN ENTWURF IHRER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE BESTIMMUNG DIESES GARANTIEPROGRAMMS IST SO AUSZULEGEN, ALS SEI WEBER VERPFLICHTET, SOLCHE ENTWURFSÄNDERUNGEN IN ZU EINEM FRÜHEREN ZEITPUNKT HERGESTELLTE PRODUKTE ZU INTEGRIEREN, NOCH SIND SOLCHE ÄNDERUNGEN ALS EINGESTÄNDNIS AUSZULEGEN, DASS FRÜHERE ENTWÜRFE MÄNGELBEHAFTET GEWESEN SEIEN.

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



Wir haben uns lange mit der Entwicklung Ihres Weber®-Holzkohlegrills befasst. Wir entwickeln unsere leistungsstarken Grills so, dass Sie sich gar keine Sorgen um Aufflammen, heiße und kalte Punkte oder verbranntes Essen machen müssen. Erwarten Sie jedes Mal eine hervorragende Leistung, Kontrolle und herausragende Ergebnisse.

Schale und Deckel

Jeder Holzkohlegrill aus dem Hause Weber® besteht aus einer gebrannten porzellanemaillierten Stahlschale (A) und einem Deckel (B). Dies ist wichtig, da auf diese Weise der Grill nie abblättert oder sich Partikel ablösen. Die reflektierende Oberfläche ermöglicht Konvektionskochen, so dass die Hitze wie bei einem Ofen für den Innenbereich um die Nahrungsmittel strahlt, wodurch gleichmäßige Kochergebnisse gewährleistet werden.

Klappen und Öffnungen

Luft ist ein wichtiger Faktor beim Holzkohlegrillen. Je mehr Luft in den Grill eindringen kann, desto heißer wird das Feuer (bis zu einem bestimmten Punkt) und je öfter müssen Sie Brennstoffe auffüllen. Um das Auffüllen zu minimieren, halten Sie den Deckel so oft wie möglich geschlossen. Die Öffnungen in der Schale (C) unten am Grill sollten beim Grillen immer geöffnet bleiben, jedoch können Sie die Deckelklappen (D) schließen, um die Feuerintensität bis auf die Hälfte zu reduzieren.

Grillrost

Der aus hoch beanspruchbarem beschichteten Stahl hergestellte Grillrost (E) bietet eine großzügige Fläche, um alle Ihre Lieblings Speisen zuzubereiten.

Holzkohlerost

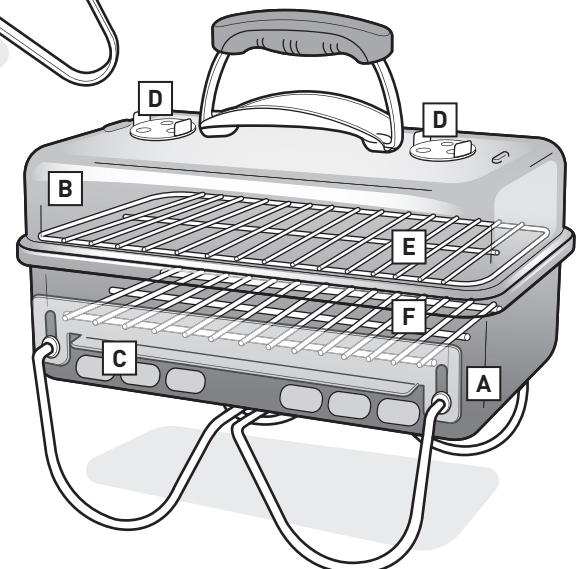
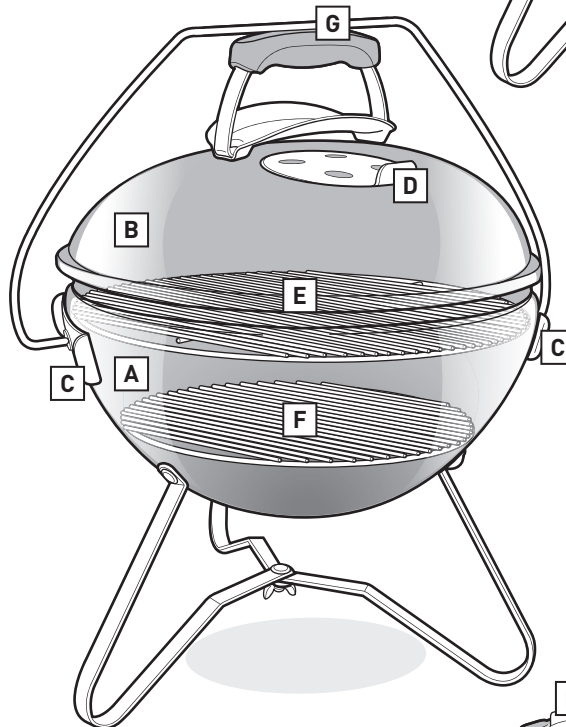
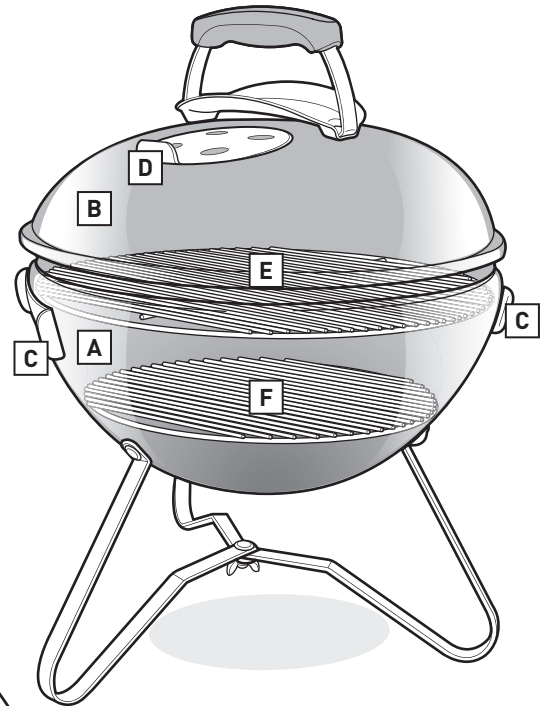
Der Holzkohlerost (F) weist alle die Eigenschaften auf, die erforderlich sind, um der bei einem Holzkohlefeuer entstehenden Hitze standzuhalten. Dieser langlebige Rost aus hoch beanspruchbarem Stahl ist resistent gegen Verformung und brennt nicht an. Außerdem bietet er Ihnen ausreichend Platz für direktes oder indirektes Kochen und räumt Ihnen die Flexibilität ein, so zu kochen, wie Sie das wünschen.

Spezielle Merkmale

Ihr Grill ist eventuell mit dem folgenden speziellen Merkmal ausgestattet:

Deckelverriegelung Tuck-N-Carry®

Die Deckelverriegelung Tuck-N-Carry® (G) ermöglicht das Tragen des Grills und bewegt sich nach unten, um außerdem als Deckelhalterung zu dienen.





Auswahl eines geeigneten Orts für den Grill

- Verwenden Sie den Grill nur in einem gut belüfteten Bereich im Freien. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, einem Gebäude, bedeckten Übergängen zwischen zwei Gebäuden oder in anderen geschlossenen Bereichen.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine sichere, ebene Oberfläche.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem Abstand von 1,5 Metern von brennbarem Material. Zu brennbaren Materialien zählen, jedoch nicht ausschließlich, Holz oder behandelte Holzdecks, Innenhöfe und Veranden aus Holz.

Auswahl der richtigen Menge an Holzkohle

Die Auswahl der Menge an Holzkohle hängt davon ab, was Sie grillen und wie groß Ihr Grill ist. Wenn Sie kleines, zartes Grillgut zubereiten, das weniger als 20 Minuten braucht, beziehen Sie sich auf die Tabelle **Abmessen und Hinzufügen von Holzkohle für direkte Hitze**. Wenn Sie größere Fleischstücke grillen, für die eine Grillzeit von 20 Minuten oder länger erforderlich ist, oder wenn Sie empfindliche Speisen grillen, beziehen Sie sich bitte auf Tabelle **Abmessen und Hinzufügen von Holzkohle für indirekte Hitze**. Verwenden Sie die Holzkohleschale, die mit Ihrem Grill mitgeliefert wurde, um die richtige Menge an Holzkohle abzumessen. Wenn Sie mehr über den Unterschied zwischen der direkten und indirekten Grillmethode erfahren möchten, beziehen Sie sich auf den Abschnitt **GRILLMETHODEN**.

Beim ersten Grillen

Es wird empfohlen, dass während mindestens 30 Minuten, bevor das erste Mal gegrillt wird, der Grill vorgeheizt wird und der Brennstoff rotglühend bleibt, wobei der Deckel auf dem Grill liegt.

Den Grill auf das Anzünden vorbereiten

1. Entfernen Sie den Deckel. Je nachdem, welches Grillmodell von Weber® sie verwenden, können Sie den Deckel eventuell auf die Seite in die Tuck-N-Carry®-Deckelverriegelung schieben, die sich nach unten bewegt, um als Deckelhalterung verwendet werden zu können.
2. Entfernen Sie den Grillrost (oben) aus Ihrem Grill.
3. Entfernen Sie den Holzkohlerost (unten) aus dem Grill und entfernen Sie die Asche und die alten Holzkohlestücke von der Unterseite der Schale und aus dem Ascheauffänger (je nach Modell Ihres Grills).
4. Öffnen Sie die Öffnungen der Schale.
5. Setzen Sie den Holzkohlerost (unten) wieder ein.

Hinweis: Anweisungen zur Verwendung von flüssigem Grillanzünder wurden absichtlich aus dieser Bedienungsanleitung weggelassen. Flüssiger Grillanzünder ist unüberschaubar und kann einen chemischen Geschmack in den Nahrungsmitteln hinterlassen, was bei Grillanzünderwürfeln (werden einzeln verkauft) nicht der Fall ist. Wenn Sie sich dafür entscheiden, Grillanzünderflüssigkeit zu verwenden, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers und schütten Sie NIE Grillanzünderflüssigkeit in ein brennendes Feuer.

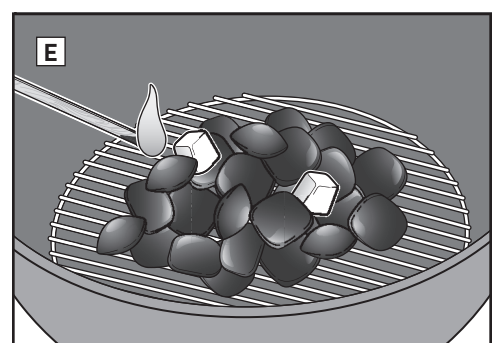
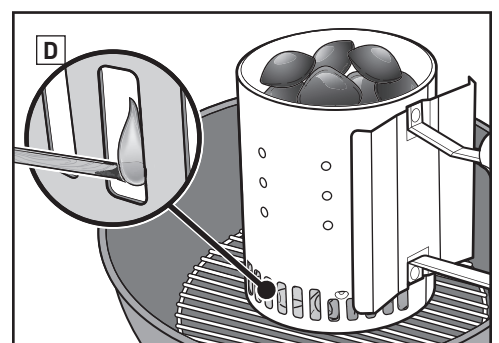
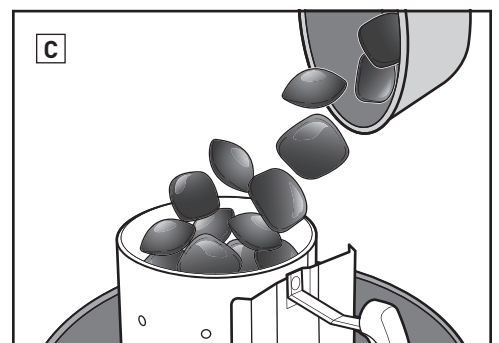
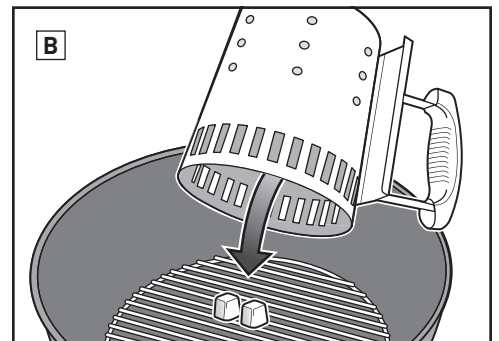
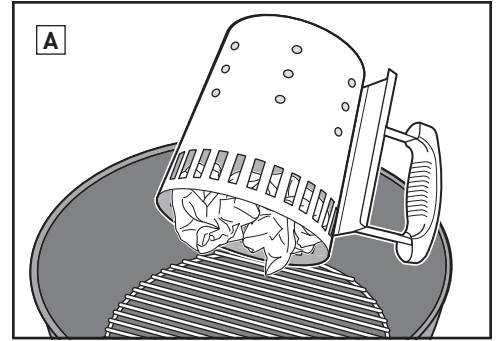
Anzünden der Holzkohle mit einem Anzündkamin

Die einfachste und gründlichste Methode, um jede Art von Holzkohle anzuzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins, insbesondere des Anzündkamins RapidFire® von Weber® (separat erhältlich). Lesen Sie vor dem Anzünden die Vorsichts- und Warnhinweise, die im Lieferumfang des Anzündkamins RapidFire® enthalten sind.

1. Legen Sie etwas zerknülltes Zeitungspapier auf den Boden des Anzündkamins und setzen Sie diesen auf den Holzkohlegrill (A) oder legen Sie ein paar Anzündwürfel auf die Mitte des Holzkohlegrills und setzen Sie den Anzündkamin darüber (B).
2. Füllen Sie den Anzündkamin mit Kohle auf (C).
3. Zünden Sie die Anzündwürfel oder das Zeitungspapier durch die Löcher an der Seite des Anzündkamins an (D).
4. Lassen Sie den Anzündkamin so lange auf dem Grill, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

5. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte oder indirekte Methode).

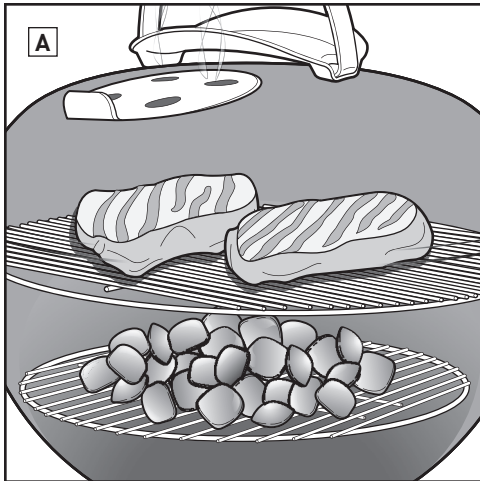


Anzünden der Holzkohle mit Anzündwürfeln

1. Schütten Sie einen Haufen von Holzkohle in die Mitte des Holzkohlerosts (Boden) und geben Sie ein paar Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Haufens (E).
2. Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Grillanzünder an. Die Holzkohle wird dann durch die Anzündwürfel entzündet.
3. Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

4. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte oder indirekte Methode).



Grillen mit direkter Hitze

Verwenden Sie die direkte Methode für kleine, zarte Speisestücke, deren Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt, wie z. B.:

- Hamburgerfleisch
- Steaks
- Koteletts
- Spieße
- Knochenlose Hähnchenstücke
- Fischfilets
- Schalentiere
- Geschnittenes Gemüse

Bei der direkten Hitze befindet sich das Feuer direkt unter dem Grillgut (A). Dadurch wird das Grillgut angebraten, das somit seinen Grillgeschmack entwickelt, die richtige Konsistenz sowie eine köstliche Karamellisierung erhält. Zudem wird es vollständig bis zur Mitte gegrillt.

Bei direktem Feuer entsteht sowohl Strahlungs- als auch Leithitze. Durch die Strahlungshitze der Holzkohle wird die Oberfläche der am nächsten gelegenen Speise schnell gegrillt. Gleichzeitig werden die Stäbe des Grillrosts durch das Feuer erhitzt, wodurch die Hitze direkt zur Oberfläche des Grillguts geleitet wird und die unverwechselbaren und leckeren Grillstreifen entstehen.

Vorbereiten der Kohle für Direkte Hitze

1. Ziehen Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe an.
2. Nachdem Sie die Holzkohle vollständig angezündet haben, verteilen Sie diese mit einer langen Zange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost (B).
3. Tauschen Sie den Grillrost aus.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Grill.
5. Öffnen Sie die Luftklappe am Deckel (C).
6. Heizen Sie den Rost ca. 10 bis 15 Minuten lang vor.
7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.
8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

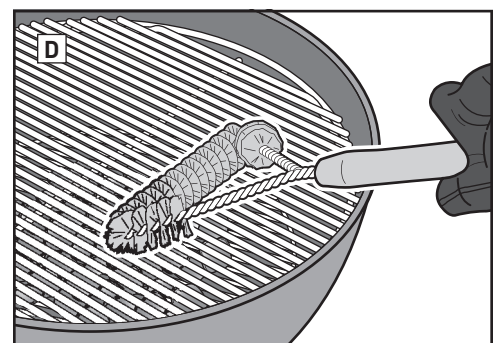
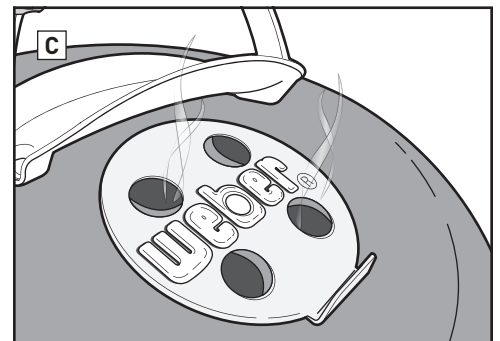
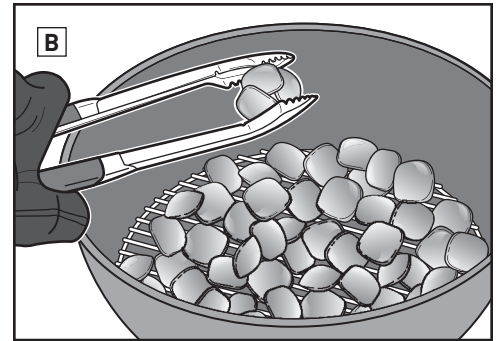
Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel während des Grillens entfernen möchten, heben Sie ihn zur Seite und nicht gerade hoch. Wenn Sie den Deckel gerade hochheben, kann es zu einer Saugwirkung kommen, wodurch Asche auf Ihr Grillgut gelangt.

Am Ende des Grillens...

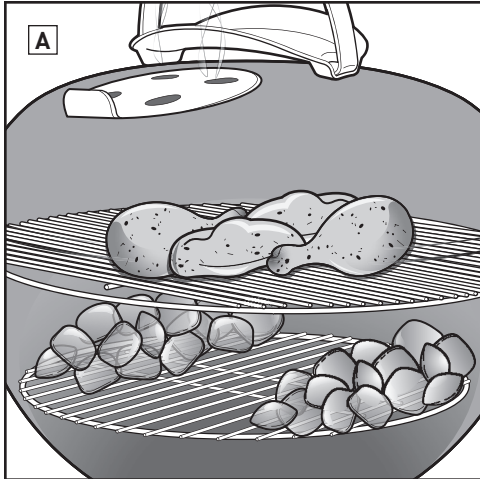
Schließen Sie die Luftklappe am Deckel sowie die Schalenbelüftung, um die Holzkohle zu löschen.



Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle bei direkter Hitze

*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	Holzkohlebriketts	Holzkohlestücke aus Buchenholz*	Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*
Go-Anywhere®	13 briketts	½ schale (0,30 kg)	½ schale
37 cm	24 briketts	¾ schale (0,42 kg)	¾ schale
47 cm	30 briketts	1 schale (0,56 kg)	¾ schale



Grillen mit indirekter Hitze

Verwenden Sie die indirekte Methode für größere Fleischstücke mit einer Garzeit von mindestens 20 Minuten oder für Speisen, die so empfindlich sind, dass sie austrocknen oder anbrennen könnten, wenn man sie direkt der Hitze aussetzt:

- Braten
- Geflügelstücke mit Knochen
- Ganzer Fisch
- Empfindliche Fischfilets
- Rippen

Indirekte Hitze kann ebenfalls zum Fertigbraten von dickeren Speisestücken oder Fleischstücken mit Knochen verwendet werden, die zunächst über direkte Hitze angebraten oder gebräunt wurden.

Bei der indirekten Hitze befindet sich diese auf beiden Seiten des Grills oder nur auf einer Seite des Grills. Das Grillgut liegt über dem nicht angezündeten Bereich des Grillrosts (A).

Strahlungs- und Leithitze spielen auch hier eine Rolle, sie sind jedoch beim indirekten Grillen weniger intensiv. Wenn der Deckel des Grills korrekt geschlossen ist, entsteht eine weitere Art von Hitze, nämlich Umlufthitze. Die Hitze steigt auf, wird vom Deckel und von den Innenflächen des Grills reflektiert und zirkuliert, sodass das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart wird.

Im Gegensatz zur Strahlungs- und zur Leithitze wird durch Umlufthitze nicht die Oberfläche des Grillguts angebraten. Umlufthitze sorgt dafür, dass es langsam bis zur Mitte gegart wird, vergleichbar mit der Hitze in einem Ofen.

Vorbereiten der Kohle für Indirekte Hitze

1. Ziehen Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe an.

Hinweis: Der Grill wird heiß, einschließlich der Griffe, der Luftklappe am Deckel und der Schalenbelüftung. Achten Sie darauf, dass Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe tragen, um Ihre Hände nicht zu verbrennen.

2. Nachdem Sie die Holzkohle vollständig angezündet haben, verteilen Sie die Holzkohle mit einer Zange so, dass sie sich auf beiden Seiten des Grillguts befindet (B). Zwischen die Holzkohleschichten können Sie eine Tropfwanne setzen, damit tropfende Flüssigkeit aufgefangen wird.

3. Tauschen Sie den Grillrost aus.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Grill.
5. Öffnen Sie die Luftklappe am Deckel (C).
6. Heizen Sie den Rost ca. 10 bis 15 Minuten lang vor.

7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten (D).

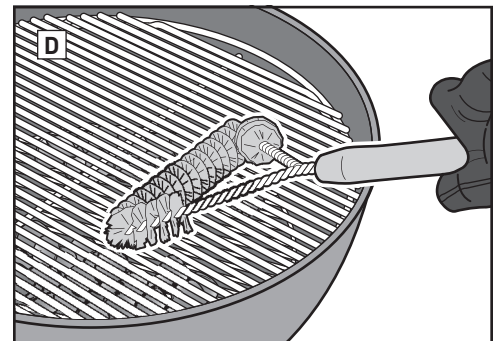
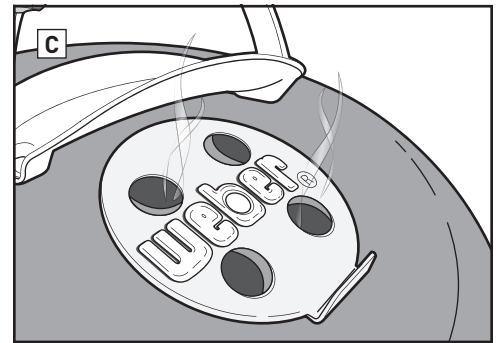
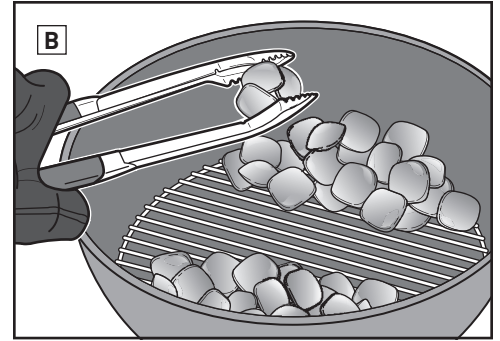
Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel während des Grillens entfernen möchten, heben Sie ihn zur Seite und nicht gerade hoch. Wenn Sie den Deckel gerade hochheben, kann es zu einer Saugwirkung kommen, wodurch Asche auf Ihr Grillgut gelangt.

Am Ende des Grillens...

Schließen Sie die Luftklappe am Deckel sowie die Schalenbelüftung, um die Holzkohle zu löschen.



Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle für indirekte Hitze

*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	Holzkohlebriketts		Holzkohlestücke aus Buchenholz*		Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Briketts für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)
Go-Anywhere®	6 briketts	2 briketts	½ schale (0,30 kg)	1 handvoll	¼ schale	1 handvoll
37 cm	7 briketts	5 briketts	½ schale (0,30 kg)	¼ schale	½ schale	¼ schale
47 cm	15 briketts	7 briketts	½ schale (0,30 kg)	1 handvoll	½ schale	1 handvoll



Tragen Sie Handschuhe

Tragen Sie beim Verwenden Ihres Holzkohlegrills immer einen oder zwei Grillhandschuhe. Belüftung, Luftklappen, Griffe und Schale werden während des Grillvorgangs erhitzt, daher müssen Sie darauf achten, dass Ihre Hände und Unterarme geschützt sind.

Vermeiden Sie Anzündflüssigkeit

Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeit, da diese zu einem chemischen Geschmack Ihres Grillguts führen kann. Anzündkamine (separat erhältlich) sowie Anzündwürfel (separat erhältlich) sind viel reiner und eine effektivere Methode zum Anzünden Ihrer Holzkohle.

Heizen Sie Ihren Grill vor

Wenn Sie Ihren Grill bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten lang vorheizen, bereiten Sie somit den Grillrost vor. Wenn die gesamte Holzkohle rot glüht, sollte die Temperatur unter dem Deckel 260 °C erreicht haben. Die Hitze lockert alle Speiserückstände, die am Grillrost sitzen. Dadurch können sie mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten einfach abgebürstet werden. Durch Vorheizen Ihres Grills wird der Rost ausreichend heiß, damit das Grillgut gut angebraten wird. Zudem bleibt das Grillgut somit nicht am Rost haften.

Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

Ölen Sie das Grillgut ein, nicht den Rost

Durch Öl bleibt das Grillgut nicht am Rost haften. Außerdem gibt es zusätzlichen Geschmack und Feuchtigkeit ab. Leichtes Einmassieren oder Bepinseln des Grillguts mit Öl wirkt besser als das Einölen des Rosts.

Die Luftzufuhr muss stimmen

Ein Holzkohlegrill braucht Luft. Der Deckel sollte möglichst geschlossen sein, lassen Sie jedoch die Luftklappe am Deckel und die Belüftung der Schale offen. Entfernen Sie regelmäßig die Asche am Boden des Grills, damit die Luftzufuhr nicht blockiert wird.

Immer mit Deckel grillen

Aus vier wichtigen Gründen sollte der Deckel so gut wie möglich immer geschlossen sein.

1. Es hält den Grillrost für optimales Anbraten heiß.
2. Es verkürzt die Garzeit und verhindert, dass das Grillgut austrocknet.
3. Es reduziert die Rauchentwicklung deutlich, wenn Fett und Fleischsaft im Grill verdampfen.
4. Es verhindert ein Aufflammen, da die Sauerstoffzufuhr reduziert ist.

Kontrolle über das Feuer

Ein Aufflammen ist normal und sogar nützlich, da somit die Oberfläche des Grillguts gut angebraten wird. Allerdings kann ein zu häufiges Aufflammen zu einem Anbrennen des Grillguts führen. Lassen Sie möglichst den Deckel auf dem Grill. Dadurch wird die Sauerstoffmenge im Grill reduziert und ein Aufflammen möglichst vermieden. Wenn die Flammen außer Kontrolle geraten, bewegen Sie das Grillgut über der indirekten Hitze gelegentlich, bis die Flammen ausgehen.

Achten Sie auf Zeit und Temperatur

Wenn Sie bei kaltem Wetter oder in einer großen Höhe grillen, ist die Garzeit entsprechend länger. Bei starkem Wind wird die Temperatur eines Holzkohlegrills erhöht. Bleiben Sie daher immer in der Nähe Ihres Grills und lassen Sie möglichst den Deckel darauf, damit die Hitze nicht entweicht.

Gefroren oder frisch

Ganz gleich, ob Sie gefrorene oder frische Speisen grillen, beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung und grillen Sie die Speisen immer so lange, bis die empfohlene innere Temperatur erreicht wird. Gefrorene Speisen haben eine längere Garzeit und abhängig von der Speise muss möglicherweise mehr Brennstoff hinzugegeben werden.

Reinigung des Grills

Damit Ihr Grill einwandfrei aussieht und auch noch in den kommenden Jahren gut funktioniert, beachten Sie ein paar grundlegende Anweisungen zur Reinigung!

- Um eine ausreichende Luftzufuhr sicherzustellen und den Grillvorgang zu verbessern, entfernen Sie angesammelte Asche und alte Holzkohle vom Boden des Kessels und vom Aschekasten, bevor Sie den Grill verwenden. Stellen Sie zuvor sicher, dass die gesamte Holzkohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Möglicherweise befinden sich „lackähnliche“ Flecken auf der Innenseite des Deckels. Bei der Verwendung des Grills oxidieren Fett- und Rauchdämpfe in Kohlenstoff und lagern sich auf der Innenseite Ihres Deckels ab. Bürsten Sie das in Kohle umgewandelte Fett mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von der Innenseite des Deckels ab. Nach dem Grillen können Sie bei noch warmem (nicht heißem) Grill die Innenseite des Deckels mit einem Papiertuch abwischen, damit weitere Ablagerungen möglichst vermieden werden.
- Wenn Ihr Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt ist, werden Sie die Außenseite möglicherweise öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können zu Rost auf der Oberfläche führen. Weber empfiehlt Ihnen, die Außenseite Ihres Grills mit warmem Seifenwasser abzuwischen. Spülen Sie den Grill anschließend ab und trocknen ihn gründlich.

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Oberflächen Ihres Grills zu reinigen.



Bei den Garzeiten für Rind- und Lammfleisch gilt, sofern nicht anders angegeben, die Definition der USDA der Medium-Garstufe. Die Fleischstücke, Dicken, Gewichte und Garzeiten dienen als Richtwerte. Faktoren wie Höhe, Wind und Außentemperatur können die Garzeit beeinflussen.

Besuchen Sie die Seite www.weber.com für Rezepte und Grilltipps.

	Dicke/Gewicht	Annähernde Gesamtgarzeit	
ROTES FLEISCH	Steak: New York Stripsteak, Porterhouse-Steak, Rib-Eye-Steak, T-Bone- Steak, und Filet Mignon (Filetstück)	2 cm dick 2,5 cm dick 5 cm dick	4 bis 6 Minuten hohe Direkthitze 6 bis 8 Minuten hohe Direkthitze 14 bis 18 Minuten 6 bis 8 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 8 bis 10 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
	Flankensteak	0,7 kg bis 1 kg, 2 cm dick	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
	Rinder-Hackpastete	2 cm dick	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
	Filetstück	1,4 kg bis 1,8 kg	45 bis 60 Minuten 15 Minuten bei mittlerer Direkthitze und 30 bis 45 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
	Bratwurst: frisch	85 g	20 bis 25 Minuten niedrige Direkthitze
SCHWEINEFLEISCH	Kotelett: mit oder ohne Knochen	2 cm dick 3 cm bis 4 cm dick	6 bis 8 Minuten hohe Direkthitze 10 bis 12 Minuten 6 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 4 bis 6 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
	Rippen: Rippchen, Spareribs	1,4 kg bis 1,8 kg	1½ bis 2 Stunden mittlere indirekte Hitze
	Rippen: rustikal, mit Knochen	1,4 kg bis 1,8 kg	1½ bis 2 Stunden mittlere indirekte Hitze
	Filetstück	0,5 kg	30 Minuten 5 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 25 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
	Hähnchenbrust: ohne Knochen und Haut	170 g bis 227 g	8 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
GEFLÜGEL	Hähnchenschenkel: ohne Knochen und Haut	113 g	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
	Hähnchenteile: mit Knochen, sortiert	85 g bis 170 g	36 bis 40 Minuten 6 bis 10 Minuten bei niedriger Direkthitze, 30 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze
	Hähnchen: ganz	1,8 kg bis 2,25 kg	1 bis 1½ Stunden mittlere indirekte Hitze
	Cornwall-Wildhuhn	0,7 kg bis 0,9 kg	60 bis 70 Minuten mittlere indirekte Hitze
	Truthahn: ganz, nicht gefüllt	4,5 kg bis 5,5 kg	2 bis 2½ Stunden mittlere indirekte Hitze
	FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fisch, Filet oder Steak: Heilbutt, Roter Schnapper, Lachs, Wolfsbarsch, Schwertfisch, Thunfisch	0,6 cm bis 1,25 cm dick 2,5 cm bis 3 cm dick
Fisch: ganz		0,5 kg	15 bis 20 Minuten mittlere indirekte Hitze
		1,4 kg	30 bis 45 Minuten mittlere indirekte Hitze
Garnele		14 g	2 bis 4 Minuten hohe Direkthitze
GEMÜSE		Spargel	1,25 cm Durchmesser
	Mais	ungeschält	25 bis 30 Minuten mittlere Direkthitze
		geschält	10 bis 15 Minuten mittlere Direkthitze
	Pilz	Shiitake oder Champignon	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
		Portobello	10 bis 15 Minuten mittlere Direkthitze
	Zwiebel	halbiert	35 bis 40 Minuten mittlere indirekte Hitze
		1,25 cm breite Stücke	8 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
Kartoffel	ganz	45 bis 60 Minuten mittlere indirekte Hitze	
	1,25 cm breite Stücke	9 bis 11 Minuten 3 Minuten ankochen und 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Direkthitze grillen	

Achten Sie darauf, dass das Grillgut bei geschlossenem Deckel in den Grill passt. Zwischen Grillgut und Deckel muss ca. 2,5 cm Platz vorhanden sein.

Tipps zum Grillen

- Grillsteaks, Fischfilets, knochenlose Hähnchenstücke und Gemüse, werden durch direktes Grillen zubereitet. Hierfür gilt die in der Tabelle angegebene Dauer (oder die Dauer bis zur gewünschten Garstufe). Die Speisen müssen bis in der Mitte der Grillzeit einmal umgedreht werden.
- Grillbraten, ganzes Geflügel, Geflügelstücke mit Knochen, ganzer Fisch und dickere Fleischstücke werden durch indirektes Grillen zubereitet. Hierbei gilt die in der Tabelle angegebene Dauer (oder die Zeit, bis die gewünschte innere Temperatur durch ein direkt ablesbares Thermometer angezeigt wird).
- Vor dem Schneiden sollten Sie Braten, größere Fleischstücke sowie dicke Koteletts und Steaks 5 bis 10 Minuten nach dem Grillen ruhen lassen. In dieser Zeit steigt die innere Temperatur des Fleisches um 5 bis 10 Grad.
- Für einen zusätzliches Raucharoma können Sie Hartholzspäne oder -stücke hinzufügen. Diese müssen mindestens 30 Minuten lang in Wasser getränkt werden). Auch frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter können verwendet werden. Legen Sie das nasse Holz oder die Kräuter kurz vor dem Grillen direkt auf die Kohle.
- Lassen Sie die Speisen vor dem Grillen auftauen. Wenn Sie noch gefrorene Speisen grillen, lassen Sie diese länger auf dem Grill liegen.

Sicherheitshinweise zu den Speisen

- Lassen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auftauen.
- Bevor Sie Fleisch zubereiten, waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife. Tun Sie dies auch nach dem Zubereiten von frischem Fleisch, Fisch und Geflügel.
- Legen Sie gekochtes Fleisch niemals auf denselben Teller, auf dem vorher rohes Fleisch lag.
- Waschen Sie alle Teller und Küchenutensilien, die zuvor mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt gekommen sind, mit heißem Wasser und Seife und spülen Sie sie ab.



Nalaten de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen GEVAREN, WAARSCHUWINGEN en VOORZORGSMAATREGELEN te volgen kan ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben, of kan tot brand of een ontploffing leiden en schade aan eigendommen veroorzaken.

Lees alle in deze gebruiksaanwijzing opgenomen veiligheidsinformatie voordat u deze grill gaat gebruiken.

GEVAREN

- ⚠ Niet binnenshuis gebruiken! Deze grill is ontworpen voor gebruik buitenshuis op een goed geventileerde plaats, en is niet bedoeld als een verwarmingsapparaat en mag ook nooit als zodanig worden gebruikt. Bij gebruik binnenshuis hopen giftige dampen zich op die ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben.
- ⚠ Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.
- ⚠ Geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige stoffen gebruiken om de houtskool aan te steken. Bij gebruik van aansteekvloeistof (niet aanbevolen) voor de houtskool moeten alle vloeistoffen worden verwijderd die door de ventilatiegaten van de ketel gelekt zijn, voordat de houtskool wordt aangestoken.
- ⚠ Geen houtskool-aansteekvloeistof of met aansteekvloeistof doordrenkte houtskool aan hete of warme houtskool toevoegen. Na gebruik moet de aansteekvloeistof worden afgesloten en op veilige afstand van de grill gezet worden.
- ⚠ Houd het gebied rondom de grill vrij van ontvlambare dampen en vloeistoffen zoals benzine, alcohol, ontvlambare materialen enz.

WAARSCHUWINGEN

- ⚠ Gebruik de grill alleen nadat alle onderdelen gemonteerd zijn. Deze grill moet op de juiste manier volgens de montage-instructies gemonteerd worden. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.
- ⚠ Gebruik de grill nooit zonder een geïnstalleerde asopvang.
- ⚠ Gebruik deze grill niet onder een hoger aangebrachte ontvlambare constructie.
- ⚠ Het gebruik van alcohol, of geneesmiddelen die met of zonder recept verkrijgbaar zijn, kunnen invloed hebben op het vermogen van de gebruiker om de grill op de juiste wijze te monteren of veilig te gebruiken.
- ⚠ Wees voorzichtig wanneer u de grill gebruikt. Tijdens het grillen of schoonmaken is de grill heet, en hij mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- ⚠ Deze Weber®-grill is niet bedoeld voor installatie in of op kampeerauto's en/of boten.
- ⚠ Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda's.
- ⚠ Houd de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond, op afstand van ontvlambare materialen.
- ⚠ Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbare ondergrond.
- ⚠ Niet grillen bij harde wind.
- ⚠ Draag tijdens het aansteken of gebruik van de grill geen kleding met losse mouwen.
- ⚠ Raak het grill- of houtskoolrooster, de as, houtskool of grill nooit aan om te controleren of ze heet zijn.
- ⚠ Na het grillen de houtskool doven. Sluit de ventilatieopeningen en demper in het deksel, en zet het deksel op de ketel.

- ⚠ Plaats de houtskool altijd bovenop het (onderste) houtskoolrooster. Geen houtskool direct onderin de ketel plaatsen.
- ⚠ Niet op de tafel leunen, of het uiteinde ervan overbelasten.
- ⚠ Gebruik de Tuck-Away™-dekselhouder niet als een handvat om de grill op te tillen of te verplaatsen.
- ⚠ Hang het deksel niet aan het handvat van de ketel.
- ⚠ Gooi hete houtskool nooit weg waar erop gelopen kan worden of waar het een brandgevaar vormt. Gooi de as of houtskool nooit weg voordat ze volledig gedooft zijn.
- ⚠ Zet de grill niet weg en berg hem ook niet op totdat de as en houtskool volledig gedooft zijn.
- ⚠ Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedooft is en de grill afgekoeld is.
- ⚠ Houd elektriciteitsdraden en snoeren weg van de hete oppervlakken van de grill en op afstand van plaatsen met veel voetverkeer.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergiftiging.



VOORZORGSMAATREGELEN

- ⚠ Geen water gebruiken om opvlammingen te bedwingen of houtskool te doven.
- ⚠ De ketel met aluminiumfolie bedekken belemmert de luchtstroom. Gebruik in plaats daarvan een druippan om het braadvet van het vlees op te vangen bij het grillen met de indirecte methode.
- ⚠ Grillborstels moeten regelmatig op losse draden en overmatige slijtage gecontroleerd worden. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft. Weber beveelt aan om bij het begin van elk voorjaar een nieuwe roestvrijstalen grillborstel aan te schaffen.



- ⚠ Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen tijdens het grillen, het afstellen van de ventilatieopeningen (dempers), het toevoegen van houtskool en het gebruik van de thermometer of het deksel.
- ⚠ Gebruik de juiste gereedschappen met lange, hittebestendige handvaten.



Hartelijk dank voor uw aankoop van een WEBER®-product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") beroemt zich op zijn veilige, duurzame en betrouwbare producten.

Deze vrijwillige garantie van Weber wordt kosteloos aan u verstrekt. Hierin vindt u alle informatie die u nodig hebt voor reparatie van uw WEBER®-product in het onwaarschijnlijke geval van storingen of defecten.

Krachtens geldende wetgeving heeft de klant een aantal rechten indien het product defect is. Deze rechten omvatten aanvullende service of vervanging, reductie van de aankoopprijs en compensatie. Binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld, een tweejarige wettelijke garantie met ingang van de datum waarop het product wordt overgedragen.

Deze garantie heeft geen invloed op deze en overige wettelijke rechten. Deze garantie kent zelfs aanvullende rechten toe aan de eigenaar, buiten de wettelijke garantiebepalingen.

VRIJWILLIGE GARANTIE VAN WEBER

Weber biedt de koper van het WEBER®-product (of, indien sprake is van een geschenk of promotieactie, de persoon voor wie het als geschenk of promotie-item is gekocht) de garantie dat het WEBER®-product vrij is van defecten in materiaal en fabricage gedurende de hieronder aangegeven periode(n), onder voorbehoud van montage en gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding. [Opmerking: als u de gebruikershandleiding van uw WEBER®-product verliest of kwijt raakt, kunt u een vervangend exemplaar aanvragen via www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen.] Bij normaal gebruik en onderhoud bij een eengezinswoning of appartement zal Weber binnen het kader van deze garantie defecte onderdelen repareren of vervangen met inachtneming van de hieronder aangegeven perioden, beperkingen en uitzonderingen. VOOR ZOVER DIT KRACHTENS GELDENDE WETGEVING MOGELIJK IS, WORDT DEZE GARANTIE SLECHTS AAN DE OORSPRONKELIJKE KOPER VERSTREKT EN KAN DEZE GARANTIE NIET WORDEN OVERGEDRAGEN OP VOLGENDE EIGENAREN, BEHALVE INDIEN SPRAKE IS VAN GESCHENKEN EN PROMOTIEACTIES ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

Voor een probleemloze garantiedekking is het belangrijk (maar niet verplicht) om uw WEBER®-product online te registreren op www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen. Bewaar ook uw originele aankoopbon en/of factuur. Door uw WEBER®-product te registreren, bevestigt u de garantiedekking en wordt het mogelijk voor Weber om indien nodig contact met u op te nemen.

Bovenstaande garantie is alleen van toepassing wanneer de eigenaar zorgvuldig met het WEBER®-product omgaat door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en aanwijzingen voor preventief onderhoud op te volgen zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of de storing niets te maken heeft met het zich niet houden aan bovenstaande verplichtingen. Als u in een kustgebied woont of uw product in de buurt van een zwembad is geplaatst, behoort het regelmatig schoonmaken en afspoelen van de buitenkant van het product tot het regulier onderhoud, zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding.

GARANTIEAFHANDELING/GARANTIEUITSLUITING

Als u denkt dat een onderdeel wordt gedekt door deze garantie, neemt u contact op met de klantenservice van Weber. Hiervoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website (www.weber.com of de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen). Weber zal defecte onderdelen die worden gedekt door deze garantie na onderzoek naar eigen goeddunken repareren of vervangen. Ingeval reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (naar eigen goeddunken) om de barbecue te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of grotere waarde. Weber kan u vragen om onderdelen (voldoende gefrankeerd) op te sturen voor inspectie.

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor Weber niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, modificatie, verkeerd gebruik, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie of het niet naar behoren uitvoeren van normaal en routineonderhoud;
- insecten (zoals spinnen) en knaagdieren (zoals eekhoorns), met inbegrip van maar niet beperkt tot schade aan de branderbuizen en/of gaslangen;
- blootstelling aan zoute lucht en/of chloor afkomstig van bijvoorbeeld zwembaden, bubbelbaden en thermale baden;
- ernstige weersinvloeden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, hoogwater, tornado's of zware stormen.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw WEBER®-product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een gasbarbecue zonder toestemming van Weber of door een niet door Weber geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

GARANTIETERMIJNEN PRODUCT

Grill-/brikettenroosters:
2 jaar tegen doorroesten/doorbranden

One-Touch™ reinigingssysteem:
5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Deksel, ketel en middelste ring:
10 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Kunststof onderdelen:
5 jaar, met uitzondering van vervagen of verkleuring

Alle resterende onderdelen:
2 jaar

VRIJWARINGEN

AFGEZIEN VAN DE GARANTIE EN VRIJWARINGEN BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDT UITDRUKKELIJK GEEN VERDERE GARANTIE OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKSTELLING GEGEVEN WELKE VERDER GAAT DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. SITUATIES OF AANSPRAKEN WAARBIJ WEBER VOLGENS DE WET VERPLICHTE AANSPRAKELIJKHEID HEEFT, WORDEN NIET BEPERKT OF UITGESLOTEN DOOR DEZE GARANTIEVERKLARING.

NA DE BETREFFENDE PERIODEN VAN DEZE GARANTIE IS GEEN GARANTIE VAN TOEPASSING. GARANTIES AFGEGEVEN DOOR EEN ANDERE PERSOON, MET INBEGRIJ VAN DEALERS OF DETAILHANDELAARS, MET BETREKKING TOT EEN PRODUCT (ZOALS EVENTUELE "UITGEBREIDE GARANTIES"), ZIJN IN GEEN GEVAL BINDEND VOOR WEBER. DEZE GARANTIE BIJDT UITSLUITEND MOGELIJKHEID TOT HET REPAREREN OF VERVANGEN VAN DEFECTE ONDERDELEN OF PRODUCTEN.

IN GEEN GEVAL ZAL EEN HERSTELMAATREGEL VAN WELKE AARD DAN OOK IN HET KADER VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE EEN WAARDE HOGER DAN DE AANKOOPPRIJS VAN HET VERKOCHETE WEBER-PRODUCT HEBBEN.

U AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE OF LETSEL AAN U EN UW WONING EN/ OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN DOOR VERKEERD OF ONKUNDIG GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF DOOR HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VAN WEBER IN DE BIJBEHORENDE GEBRUIKERSHANDLEIDING.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE ONDER DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN, WORDEN UITSLUITEND GEDEKT VOOR HET RESTANT VAN DE BOVENGENOEMDE OORSPRONKELIJKE GARANTIEPERIODE(S).

DEZE GARANTIE GELDT VOOR GEBRUIK BIJ PARTICULIERE EENGEZINSWONINGEN OF APPARTEMENTEN EN IS NIET VAN TOEPASSING OP WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT IN OMGEVINGEN MET EEN COMMERCIEEL OF GEMEENSCHAPPELIJK KARAKTER OF MET MEERDERE UNITS, ZOALS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF VAKANTIEWONINGEN.

WEBER KAN HET ONTWERP VAN ZIJN PRODUCTEN VAN TIJD TOT TIJD WIJZIGEN. NIETS IN DEZE GARANTIE MAG WORDEN OPGEVAT ALS VERPLICHTING VOOR WEBER OM DERGELIJKE ONTWERPWIJZIGINGEN TE INTEGREREN IN EERDER GEMAAKTE PRODUCTEN, NOCH WORDEN OPGEVAT ALS ERKENNING DAT EEN EERDER ONTWERP ONDEUGDELIJK WAS.

Bezoek www.weber.com, selecteer uw land van herkomst en registreer uw grill vandaag nog.



Er is uitgebreid nagedacht over het ontwerp van uw Weber®-houtskoolgrill. Wij maken onze grills om te presteren, zodat u zich nooit zorgen hoeft te maken over opvlammingen, hete en koude gedeeltes, of aangebrand eten. U kunt telkens uitstekende prestaties, bediening en resultaten verwachten.

Ketel en deksel

Elke Weber®-houtskoolgrill wordt vervaardigd met een ingebakken porseleinglazuur, gecoate stalen ketel **(A)** en deksel **(B)**. Dat is belangrijk want het betekent dat ze nooit gaan afbladderen of afschilferen. Het reflecterende oppervlak biedt convectiekoken, zodat de hitte zich rondom het voedsel verspreidt net zoals een oven in de keuken en u gelijkmatige grillresultaten geeft.

Dempers en ventilatieopeningen

Een belangrijke factor bij houtskoolgrillen is lucht. Hoe meer lucht u de grill laat binnenkomen, des te heter het vuur zal worden (tot een bepaald punt) en des te vaker zult u het moeten aanvullen. Om aanvulling tot een minimum te beperken moet u het deksel zoveel mogelijk gesloten houden. De ventilatieopeningen van de ketel **(C)** onderin moeten tijdens het grillen open blijven, maar om de intensiteit waarmee het vuur brandt te vertragen moet(en) de demper(s) in het deksel **(D)** minstens half gesloten zijn.

Grillrooster

Vervaardigd van heavy-duty verzinkt staal biedt het grillrooster **(E)** meer dan voldoende ruimte om al uw favoriete maaltijden te bereiden.

Houtskoolrooster

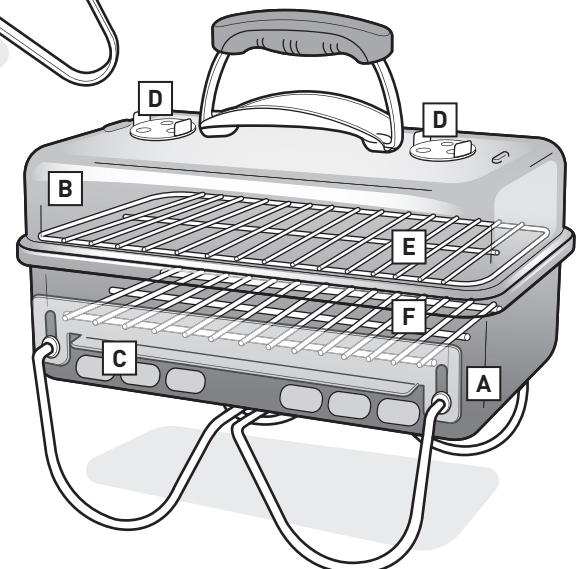
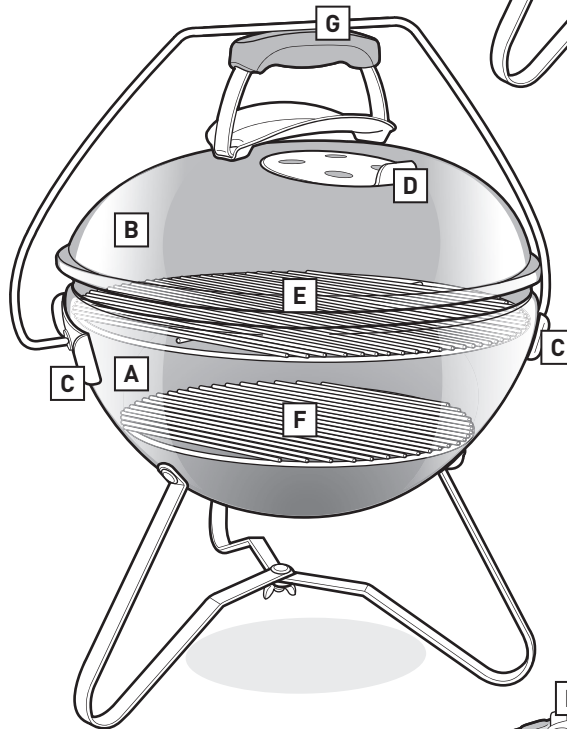
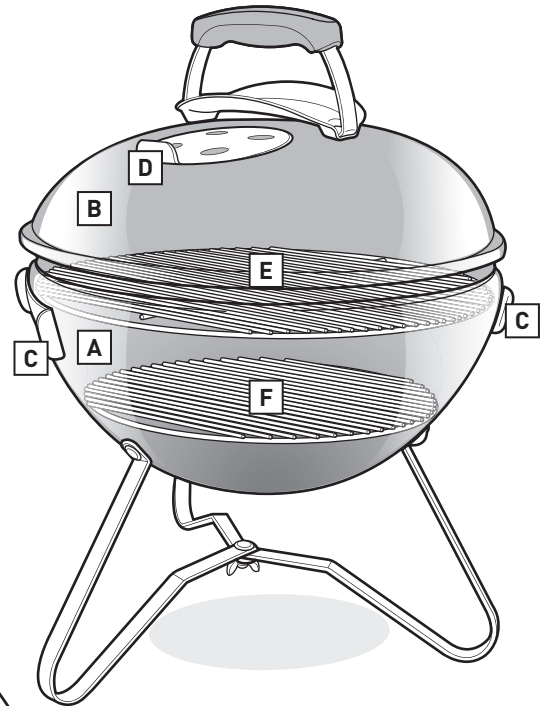
Het houtskoolrooster **(F)** is voorzien van alles wat nodig is om de hitte van ongeacht welk houtskoolvuur te weerstaan. Dit uit duurzaam, heavy-duty staal vervaardigd rooster trekt niet krom of brandt niet door. Ook geeft het rooster u genoeg ruimte voor direct of indirect grillen, en biedt u flexibiliteit om dat op uw eigen manier te doen.

Speciale voorzieningen

Uw grill kan de volgende speciale voorziening hebben:

Tuck-N-Carry®-dekselsluiting

Met de Tuck-N-Carry®-dekselsluiting **(G)** kunt u de grill dragen, en de sluiting komt ook omlaag om als dekselhouder te fungeren.





Kies de juiste locatie voor de grill

- Gebruik deze grill uitsluitend buitenshuis op een goed geventileerde plaats. Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.
- Zet de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond.
- Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda's.

Kiezen hoeveel houtskool te gebruiken

Kiezen hoeveel houtskool u moet gebruiken hangt af van wat u gaat grillen en hoe groot uw grill is. Als u kleine, malse stukjes voedsel/vlees gaat grillen die in minder dan 20 minuten klaar zijn, raadpleegt u de **Tabel voor meten en toevoegen van houtskool voor directe hitte**. Als u grotere stukken vlees gaat grillen die 20 minuten of een langere griltijd nodig hebben of voor delicaat voedsel, raadpleegt u de **Tabel voor meten en toevoegen van houtskool voor indirecte hitte**. Gebruik de bij uw grill geleverde houtskool-maatbeker voor het meten van de juiste hoeveelheid houtskool. Voor meer details over het verschil tussen direct en indirect grillen raadpleegt u het gedeelte **GRILLMETHODES**.

De allereerste keer dat u grillt

Het verdient aanbeveling om de grill voor te verwarmen en voordat u de eerste keer gaat grillen de brandstof minstens 30 minuten en met gesloten deksel roodgloeiend te houden.

De grill voorbereiden voor aansteken

1. Haal het deksel eraf. Afhankelijk van het model van uw grill kunt u het deksel op de zijkant van de grill zetten met behulp van de Tuck-N-Carry®-dekselsluiter die omlaag kan komen en ook als dekselhouder fungeert.
2. Haal het (bovenste) grillrooster uit de grill.
3. Verwijder het houtskoolrooster (onderin) en verwijder alle as of stukken gebruikte houtskool onderuit de ketel en de asopvanger (afhankelijk van het model van uw grill).
4. Open de ketelventilatieopening(en).
5. Zet het houtskoolrooster (onderin) weer terug.

Opmerking: Instructies voor het gebruiken van aanstekervloeistof werden met opzet niet in deze gebruiksaanwijzing opgenomen. Anstekervloeistof is smerig en kan een chemische smaak in uw eten achterlaten, maar aanstekerblokjes (apart verkocht) doen dat niet. Als u toch aanstekervloeistof gebruikt, moet u de instructies van de fabrikant volgen en aanstekervloeistof NOOIT aan een brandend vuur toevoegen.

De houtskool aansteken met een chimney-starter

De eenvoudigste en grondigste manier om ongeacht welke soort houtskool aan te steken is het gebruik van een chimney-starter, vooral de Weber® RapidFire® chimney-starter (apart verkocht). Raadpleeg voor het aansteken de voorzorgsmaatregelen en waarschuwingen die bij de RapidFire® chimney-starter zijn meegeleverd.

1. Doe een prop kranten onderin de chimney-starter en zet de chimney-starter op het houtskoolrooster **(A)**; of zet een aantal aansteekblokjes in het midden van het houtskoolrooster en plaats de chimney-starter eroverheen **(B)**.
2. Vul de chimney-starter met houtskool **(C)**.
3. Steek de aansteekblokjes of krant aan door de openingen aan de zijkant van de chimney-starter **(D)**.
4. Houd de chimney-starter op zijn plaats totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

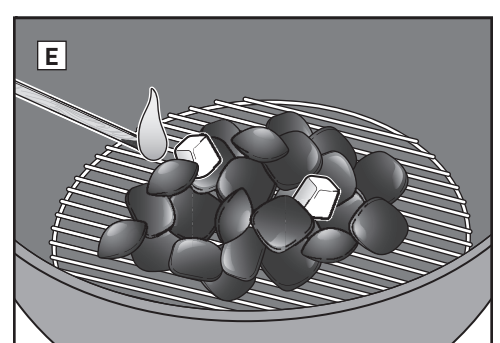
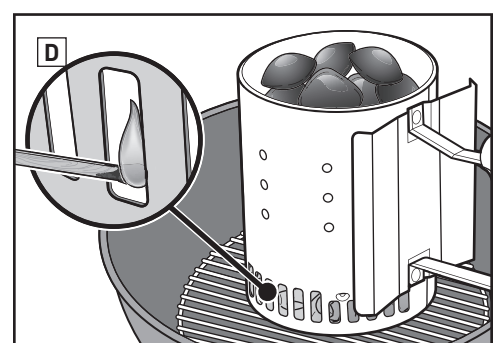
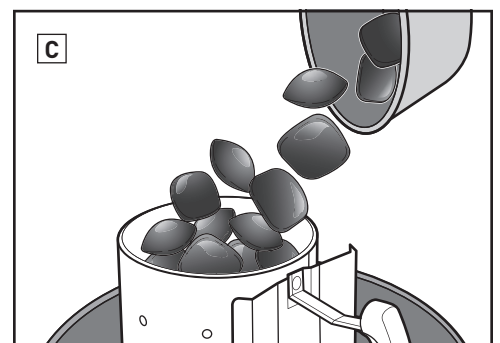
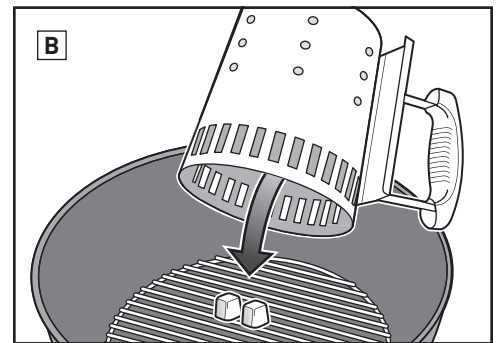
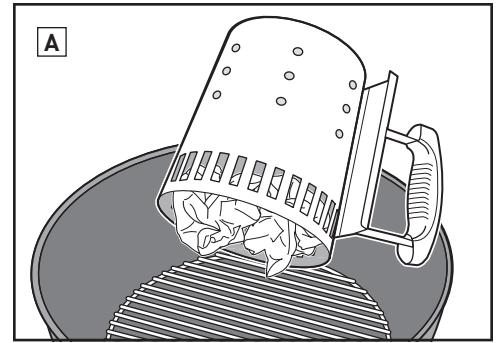
5. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).

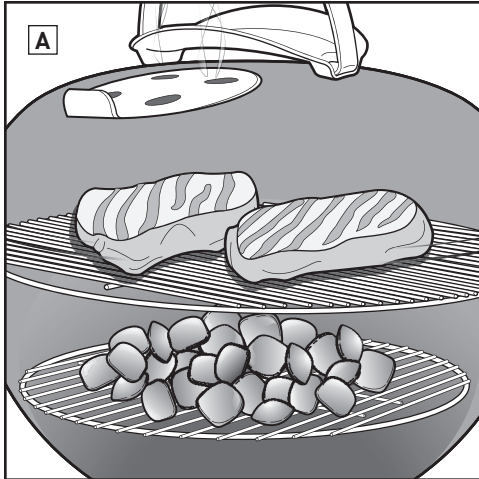
De houtskool aansteken met gebruik van aansteekblokjes

1. In het midden van het houtskoolrooster (onderin) bouwt u een piramide en steekt u een aantal aansteekblokjes (apart verkocht) in de piramide **(E)**.
2. Gebruik een lange lucifer of aansteker en steek de aansteekblokjes aan. De aansteekblokjes steken daarna de houtskool aan.
3. Wacht totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

4. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).





Grillen met directe hitte

Gebruik de directe methode voor kleine, malse stukjes voedsel die in minder dan 20 minuten gaar zijn, zoals:

- hamburgers
- biefstukken
- koteletten
- spiezen
- stukken kipfilet zonder been
- visfilets
- schelpdieren
- gesneden groentes

Met directe hitte zit het vuur recht onder het voedsel (A). Het schroeit de buitenkanten van het voedsel dicht en ontwikkelt de smaken, textuur en heerlijke karamellisatie, en grilt het voedsel ook helemaal tot middenin.

Een direct vuur doet zowel uitstralings- als geleidende hitte ontstaan. De uitstralingshitte van de houtskool grilt de buitenkant van het dichtstbijzijnde voedsel snel. Tegelijkertijd verhit het vuur de draden van het grillrooster die de hitte rechtstreeks naar de buitenkant van het voedsel geleiden en die onmiskenbare en mooie grillstrepen maken.

De houtskool verdelen voor directe hitte

1. Draag barbecuewanten of -handschoenen.

Opmerking: De grill, het handvat en de demper-/ventilatiehandvaten worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verspreidt u het met de lange tang gelijkmatig uit over het houtskoolrooster (B).

3. Zet het grillrooster weer terug.

4. Zet het deksel op de grill.

5. Open de demper in het deksel (C).

6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.

7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon (D).

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

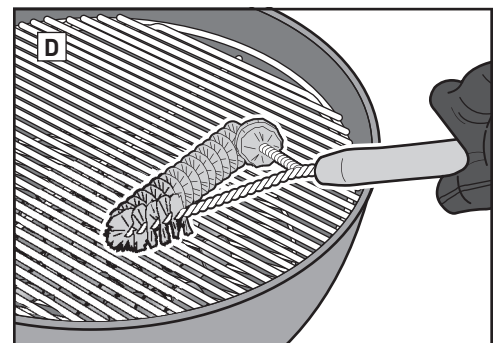
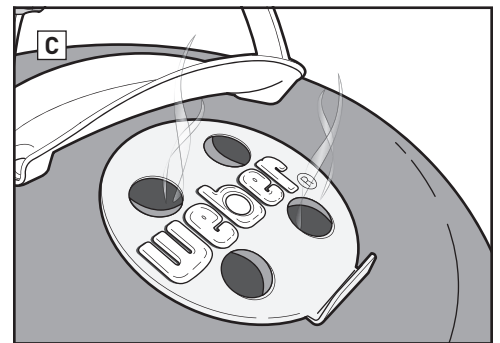
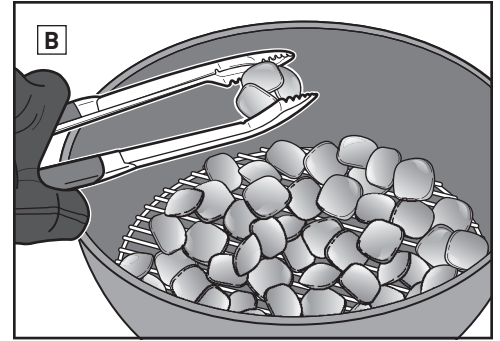
8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.

9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor aanbevolen griltijden.

Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdert moet u het niet recht omhoog, maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

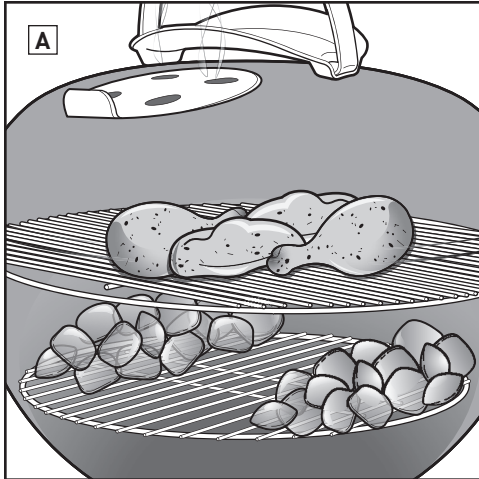
Sluit de demper in het deksel en de ventilatieopeningen van de ketel om het vuur te doven.



Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte

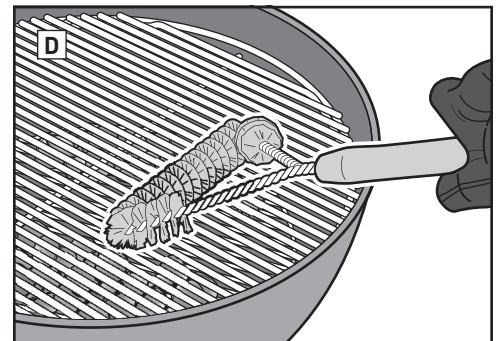
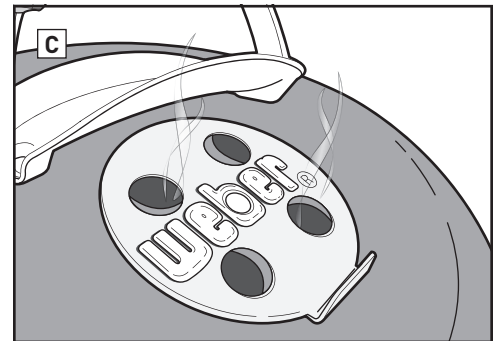
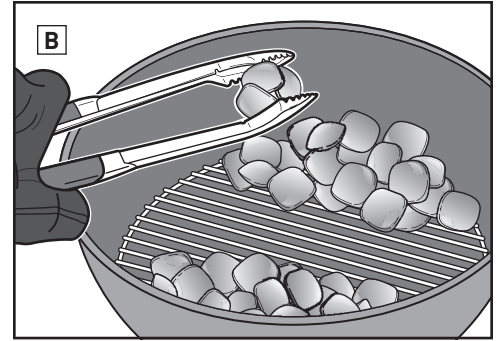
*Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten	Stukjes houtskool van beukenhout*	Stukjes houtskool van gemengd hout*
Go-Anywhere®	13 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	½ maatbeker
37 cm	24 briketten	¾ maatbeker (0,42 kg)	¾ maatbeker
47 cm	30 briketten	1 maatbeker (0,56 kg)	¾ maatbeker



De houtskool plaatsen voor indirecte hitte

1. Draag barbecuewanten of -handschoenen.
Opmerking: De grill inclusief het handvat en de demper-/ventilatieopeningen worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.
2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verdeelt u de houtskool met de lange tang zodanig dat het zich aan beide kanten van het voedsel bevindt (B). Er kan een druippan tussen de houtskool worden gezet voor het opvangen van braadvet.
3. Zet het grillrooster weer terug.
4. Zet het deksel op de grill.
5. Open de demper in het deksel (C).
6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.
7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon (D).



Grillen met indirecte hitte

Gebruik de indirecte methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten grilltijd nodig hebben, of voor voedsel dat zo delicaat is dat directe blootstelling aan de hitte het zou uitdrogen of verschroeien, bijvoorbeeld:

- Gebraad
- Stukken kip met been
- Hele vissen
- Delicate visfilets
- Ribstukken

Indirect vuur kan ook worden gebruikt voor het afbraden van dikkere soorten voedsel of stukken vlees met bot die eerst op direct vuur geschroeid of gebruid zijn.

Met indirect vuur is er hitte aan beiden kanten van de grill, of aan één kant van de grill. Het voedsel zit op het niet-aangestoken deel van het grillrooster (A).

De uitstralende en geleidende hitte zijn nog steeds factoren, maar is niet zo intens met indirect grillen. Als het deksel van de grill echter zoals het moet gesloten is, wordt er een andere soort hitte gegenereerd: convectiehitte. De hitte gaat omhoog en kaatst van het deksel en de binnenkanten van de grill terug, en circuleert om het voedsel langzaam aan alle kanten te grillen.

Convectiehitte schroeit de buitenkant van het voedsel niet zoals uitstralende en geleidende hitte dat doen. Deze hitte kookt het rustiger tot helemaal in het midden, net zoals de hitte in een oven.

8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.
9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen grilltijden.

Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdert, moet u het niet recht omhoog maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

Sluit de demper in het deksel en sluit de ventilatieopeningen van de ketel om de houtskool te doven.

Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte

*Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten		Blokjes houtskool van beukenhout*		Blokjes houtskool van gemengd hout*	
	Briketten voor het eerste uur (per kant)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)
Go-Anywhere®	6 briketten	2 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	¼ maatbeker	1 handvol
37 cm	7 briketten	5 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	¼ maatbeker	½ maatbeker	¼ maatbeker
47 cm	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol



Handschoenen dragen

Draag altijd een barbecuewant of -wanten wanneer u uw houtskoolgrill gebruikt. Tijdens het grillproces worden de ventilatieopeningen, dempers, handvaten en ketel heet, dus zorg ervoor dat uw handen en onderarmen beschermd blijven.

Geen aanstekervloeistof gebruiken

Gebruik geen aanstekervloeistof: dit kan een chemische smaak op uw voedsel achterlaten. Chimney-starters (apart verkocht) en aansteekblokjes (apart verkocht) zijn veel schoner en zijn een veel effectievere manier voor het aansteken van uw houtskool.

Uw grill voorverwarmen

Verwarm uw grill met gesloten deksel 10 tot 15 minuten voor om het grillrooster voor te bereiden. Als alle houtskool rood gloeit bereikt de temperatuur onder het deksel 260 °C. De hitte maakt alle brokjes en stukjes voedsel los die aan het rooster vastgeplakt zitten, wat het gemakkelijk maakt ze met een roestvrijstalen grillborstel af te borstelen. Als u uw grill voorverwarmt, maakt dat de grill heet genoeg om het voedsel op de juiste manier dicht te schroeien en het helpt tevens voorkomen dat er voedsel aan het rooster blijft vastplakken.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

Smeer olie op het voedsel, niet op het rooster

De olie voorkomt dat het voedsel blijft kleven en voegt ook smaak en vocht toe. Het voedsel licht met olie borstelen of besproeien werkt beter dan het rooster borstelen.

Handhaaf de luchtstroom

Een houtskoolvuur heeft lucht nodig. Het deksel moet zoveel mogelijk gesloten blijven, maar houd de demper en de ventilatieopening in het deksel open. Verwijder de as onderuit de grill regelmatig om te voorkomen dat het de ventilatieopeningen blokkeert.

Houd het deksel erop

Om vier belangrijke redenen moet het deksel zoveel mogelijk gesloten blijven.

1. Het houdt het rooster heet genoeg om het voedsel dicht te schroeien.
2. Het versnelt de griltijd en voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
3. Het sluit de "rokerigheid" in die wordt ontwikkeld wanneer vet en sappen in de grill verdampen.
4. Het voorkomt opvlammingsen door de zuurstof te beperken.

Temper het vuur

Er doen zich opvlammingsen voor, wat goed is want die schroeien de buitenkant dicht van wat u aan het grillen bent. Teveel opvlammingsen kunnen uw voedsel echter verbranden. Houd het deksel er zoveel mogelijk op. Dit beperkt de hoeveelheid zuurstof binnenin de grill, wat helpt de opvlammingsen te doven. Als de vlammen oncontroleerbaar worden, plaatst u het voedsel tijdelijk boven het indirecte vuur, totdat de vlammen verdwijnen.

Let op de tijd en temperatuur

Als u in een kouder klimaat of op een grotere hoogte grilt, maakt dat de griltijden langer. Als er een harde wind staat, verhoogt dat de temperatuur van de houtskoolgrill. Blijf daarom altijd in de buurt van uw grill en vergeet niet het deksel er zoveel mogelijk op te houden om de hitte niet te laten ontsnappen.

Bevroren of vers

Ongeacht of u bevroren of vers voedsel grilt, moet u de veiligheidsrichtlijnen op de verpakking volgen en altijd op de aanbevolen inwendige temperatuur grillen. Bevroren voedsel duurt langer om te grillen, en afhankelijk van het soort voedsel kan het nodig zijn om meer brandstof toe te voegen.

Schoon houden

Volg een aantal fundamentele onderhoudsinstructies om uw grill er jarenlang beter te doen uitzien en beter te grillen!

- Voor de juiste luchtstroming en beter grillen moeten voor het gebruik de opgehoopte as en oude houtskool onderuit de ketel en asopvangner worden verwijderd. Voordat u dat doet moet u ervoor zorgen dat alle houtskool volledig gedooft en de grill afgekoeld is.
- U ziet misschien "verfachtige" schilfers op de binnenkant van het deksel. Tijdens het gebruik oxideren vet- en rookdampen langzaam tot koolstof en worden afgezet aan de binnenkant van het deksel. Borstel het verkoolde vet uit de binnenkant van het deksel met een roestvrijstalen grillborstel. Om meer ophoping tot een minimum te beperken kan de binnenkant van het deksel na het grillen met een papieren handdoek worden afgenomen terwijl de grill nog warm (niet heet) is.
- Als uw grill in een bijzonder barre omgeving wordt gebruikt, moet u de buitenkant vaker schoonmaken. Zure regen, chemicaliën en zout water kan roest op de buitenkant veroorzaken. Weber beveelt aan de buitenkant van de grill met warm zeepwater af te nemen. Spoel de buitenoppervlakken daarna af en laat ze grondig drogen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de buitenkant van uw grill.



Voor de grilltijden van rundvlees en lamsvlees wordt de definitie gebruikt van de USDA (het Amerikaanse Ministerie van landbouw) voor medium-gaarheid, tenzij anders aangegeven. De plakken, dikte, gewichten en grilltijden zijn slechts als richtlijnen bedoeld. Factoren zoals hoogte, wind en buitentemperatuur kunnen op de grilltijden van invloed zijn.

Ga naar www.weber.com voor recepten en grilltips.

		Dikte/Gewicht	Geschatte totale grilltijd
ROOD VLEES	Biefstuk: New York Strip-biefstuk, entrecote, lende-biefstuk, T-bonesteak en filet mignon (ossenhaas)	2 cm dik	4 tot 6 minuten direct hoog vuur
		2,5 cm dik	6 tot 8 minuten direct hoog vuur
		5 cm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 8 tot 10 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Flanksteak	0,7 tot 1 kilo, 2 cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Gehaktburger	2 cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Ossenhaas	1,4 tot 1,8 kilo	45 tot 60 minuten 15 minuten op direct matig hoog vuur en 30 tot 45 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
VARKENSVLEES	Braadworst: vers	85 gram worstjes	20 tot 25 minuten direct laag vuur
	Kotelet: met of zonder bot	2 cm dik	6 tot 8 minuten direct hoog vuur
		3 tot 4 cm dik	10 tot 12 minuten 6 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 4 tot 6 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Ribstukken: baby-backribben, spareribs	1,4 tot 1,8 kilo	1½ tot 2 uur indirect matig hoog vuur
	Ribstukken: boerenstijl, met bot	1,4 tot 1,8 kilo	1½ tot 2 uur indirect matig hoog vuur
	Fricandeau	0,5 kilo	30 minuten 5 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 25 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
GEVOGELTE	Kippenborst: zonder bot, zonder vel	170 tot 277 gram	8 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	Kippendij: zonder bot, zonder vel	113 gram	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Stukken kip: met bot, gemengd	85 tot 170 gram	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten op direct laag vuur en 30 minuten op indirect matig hoog vuur
	Kip: heel	1,8 tot 2,25 kilo	1 tot 1½ uur indirect matig hoog vuur
	Braadkip	0,7 tot 0,9 kilo	60 tot 70 minuten indirect matig hoog vuur
	Kalkoen: hele kalkoen, ongevuld	4,5 tot 5,5 kilo	2 tot 2½ uur indirect matig hoog vuur
VIS EN SCHAAL-/SCHELPDIJREN	Vis (filet of moot): heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis, tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik	3 tot 5 minuten direct matig hoog vuur
		2,5 tot 3 cm dik	10 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	Vis: heel	0,5 kilo	15 tot 20 minuten indirect matig hoog vuur
		1,4 kilo	30 tot 45 minuten indirect matig hoog vuur
Garnaal	14 gram	2 tot 4 minuten direct hoog vuur	
GROENTES	Asperges	1,25 cm dik	6 tot 8 minuten direct matig hoog vuur
	Maïs	op de kolf	25 tot 30 minuten direct matig hoog vuur
		gepeld	10 tot 15 minuten direct matig hoog vuur
	Paddestoel	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
		portobello	10 tot 15 minuten direct matig hoog vuur
	Ui	gehalveerd	35 tot 40 minuten indirect matig hoog vuur
		plakken van 1,25 cm	8 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
Aardappel	heel	45 tot 60 minuten indirect matig hoog vuur	
	plakken van 1,25 cm	9 tot 11 minuten 3 minuten even aan kook brengen en 6 tot 8 minuten op direct matig hoog vuur	

Zorg ervoor dat het voedsel op de grill past en het deksel gesloten is, zodat er ongeveer een opening van 2,5 cm tussen het eten en de deksel overblijft.

Grilltips

- Grill biefstukken, visfilets, stukken kipfilet zonder been en groentes met gebruik van de directe methode en de tijden zoals in de tabel staat aangegeven (of tot de gewenste gaarheid), en draai het voedsel halverwege de grilltijd eenmaal om.
- Grill gebraad, hele kippen, stukken kip met been, hele vissen en dikkere plakken (vlees enz.) met gebruik van de indirecte methode zoals in de tabel staat aangegeven (of totdat een direct-afleesbare thermometer de gewenste inwendige temperatuur registreert).
- Voordat u ze snijdt moet u gebraad, grotere stukken vlees en dikkere koteletten en biefstukken na het grillen 5 tot 10 minuten laten staan. De inwendige temperatuur van het vlees stijgt in die tijd 5 tot 10 graden.
- Voor extra "rooksmak" kunt u wellicht houtsnippers of houtspaanders (minstens 30 minuten in water geweekt en uitgelekt) of vochtig gemaakte verse kruiden toevoegen zoals rozemarijn, tijm of laurierbladen. Net voordat u begint te grillen plaatst u het natte hout of de kruiden direct op de houtskool.
- Voordat u gaat grillen moet voedsel worden ontdooid. Anders moet u rekening houden met langere grilltijden als u bevroren voedsel bereidt.

Voedselveiligheidstips

- Vlees, vis of kip niet tot kamertemperatuur ontdooid. In de koelkast ontdooid.
- Was uw handen grondig met heet zeepwater voordat u met de voorbereiding van de maaltijd begint en nadat u vers vlees, vis en kip hebt aangeraakt.
- Leg gekookt eten nooit op hetzelfde bord als dat waarop het onbereide voedsel lag.
- Borden en kookgerei die in contact zijn geweest met onbereid vlees of vis, moeten worden gewassen met heet zeepwater en daarna worden afgespoeld.



O incumprimento dos PERIGOS, ADVERTÊNCIAS e PRECAUÇÕES indicados neste Manual de utilização poderá resultar em lesões corporais graves ou em morte, ou poderá resultar num incêndio ou explosão, causando danos à propriedade.

Leia todas as informações de segurança neste Guia de utilização antes de utilizar o grelhador.

PERIGOS

- ⚠ Não utilizar em espaços interiores! Este grelhador foi concebido para utilização no exterior numa área bem ventilada e não se destina a aquecimento, e nunca deve ser utilizado como um aquecedor. Se for utilizado em espaços interiores, fumos tóxicos irão acumular-se e provocar ferimentos graves ou morte.
- ⚠ Não utilizar numa garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.
- ⚠ Não utilizar gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender o carvão. Se estiver a utilizar fluido de ignição para carvão (não recomendado), retire qualquer líquido que possa ter escorrido através dos orifícios de ventilação da taça, antes de acender o carvão.
- ⚠ Não adicionar fluido de ignição para carvão, ou carvão impregnado com fluido de isqueiro para carvão, a carvão quente ou morno. Coloque a tampa no fluido de ignição após a utilização e coloque a uma distância segura do grelhador.
- ⚠ Manter a área de confeção livre de vapores e de líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e de materiais inflamáveis.

ADVERTÊNCIAS

- ⚠ Não utilizar o grelhador exceto se todas as peças estiverem no lugar. Este grelhador deve ser devidamente montado, de acordo com as instruções de montagem. Uma montagem indevida poderá ser perigosa.
- ⚠ Nunca utilizar o grelhador sem o coletor de cinzas instalado.
- ⚠ Não utilizar o grelhador sob uma construção inflamável.
- ⚠ O uso do álcool e/ou de drogas vendidas com e sem receita pode prejudicar a capacidade do utilizador na montagem correta ou na utilização do aparelho com segurança.
- ⚠ Tenha cuidado quando estiver a utilizar o grelhador. Ficará quente durante a confeção ou limpeza e nunca deve ficar sem vigilância.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! A churrasqueira vai ficar muito quente, não a mover durante o funcionamento.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! Manter afastado de crianças e animais.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! Não utilizar bebidas espirituosas ou gasolina para acender ou reacender! Utilizar apenas acendalhas que cumpram a EN 1860-3!
- ⚠ Este grelhador Weber® não se destina a ser instalado em ou sobre os veículos e/ou barcos de recreio.
- ⚠ Não utilizar o grelhador no limite de 150 cm de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou deques em madeira tratada, pátios e varandas.
- ⚠ Manter sempre o grelhador numa superfície segura e nivelada, sem materiais inflamáveis.
- ⚠ Não coloque a churrasqueira sobre vidro nem uma superfície combustível.
- ⚠ Não utilizar o grelhador com ventos fortes.
- ⚠ Não utilizar vestuário com mangas soltas ao acender ou utilizar o grelhador.
- ⚠ Nunca tocar na grelha de confeção ou de carvão, nas cinzas, no carvão ou no grelhador para ver se estão quentes.
- ⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche o orifício de ventilação da taça e o abafador da tampa e coloque a tampa na taça.

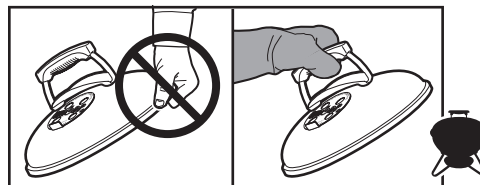
- ⚠ Colocar sempre o carvão em cima da grelha de carvão (inferior). Não colocar carvão diretamente na parte inferior da taça.
- ⚠ Não se inclinar nem sobrecarregar a extremidade da mesa.
- ⚠ Não utilizar o suporte de tampa Tuck-Away™ como uma pega para levantar ou mover o grelhador.
- ⚠ Não pendurar a tampa na pega da taça.
- ⚠ Nunca despejar carvão quente onde possa ser pisado ou constituir perigo de incêndio. Nunca despejar cinzas ou carvão antes de estarem completamente extintos.
- ⚠ Não armazenar o grelhador até que as cinzas e o carvão estejam totalmente extintos.
- ⚠ Não retirar as cinzas até que o carvão tenha queimado completamente e esteja totalmente extinto, e até o grelhador ter arrefecido.
- ⚠ Manter os fios elétricos e os cabos distantes de superfícies quentes do grelhador, e distantes de áreas com bastante movimentação.



⚠ ADVERTÊNCIA! Não utilizar a churrasqueira num espaço confinado, por exemplo, numa casa, tenda, caravana, veículo ou espaço confinado. Risco de morte por envenenamento com monóxido de carbono.

PRECAUÇÕES

- ⚠ Não utilizar água para controlar reacendimentos ou para apagar carvão.
- ⚠ Forrar a taça com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em alternativa, utilizar uma caçarola para pingos, para apanhar os pingos da carne, ao cozinhar utilizando o método indireto.
- ⚠ As escovas do grelhador devem ser verificadas regularmente, para procurar cerdas soltas e verificar o desgaste excessivo. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova. A Weber recomenda a aquisição de uma nova escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.



- ⚠ Utilizar luvas de churrasco resistentes ao calor ou luvas durante a confeção, ajustando os orifícios de ventilação (abafadores), acrescentando carvão, e manuseando o termómetro ou a tampa.
- ⚠ Utilizar utensílios adequados, com pegas compridas e resistentes ao calor.



Obrigado por adquirir um produto WEBER®. A Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") orgulha-se por fornecer um produto seguro, durável e fiável.

Esta Garantia Voluntária da Weber é-lhe fornecida sem custos adicionais. Contém as informações necessárias para reparar o produto WEBER® na eventualidade de uma falha ou defeito.

Em conformidade com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos caso o produto esteja com defeito. Esses direitos incluem desempenho suplementar ou substituição, redução do preço de compra e indemnização. Na União Europeia, por exemplo, tal seria uma garantia legal de dois anos com início na data da entrega do produto.

Estes e outros direitos legais permanecem inalterados pela disposição desta garantia. Na verdade, esta garantia concede direitos adicionais ao proprietário, independentes das disposições da garantia legal.

GARANTIA VOLUNTÁRIA DA WEBER

A Weber garante, ao comprador do produto WEBER® [ou no caso de uma oferta ou promoção, à pessoa a quem foi oferecido], que o produto WEBER® está livre de defeitos de material e mão-de-obra no(s) período(s) de tempo especificado(s) abaixo quando montado e utilizado de acordo com o Manual do Utilizador que acompanha o produto. [Nota: se perder o Manual de Utilizador da WEBER®, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com ou site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado.] Caso a utilização e manutenção seja efectuada numa residência familiar ou apartamento, a Weber concorda ao abrigo da presente garantia, em reparar ou substituir peças defeituosas nos períodos de tempo aplicáveis, limitações e exclusões listados abaixo. NA MEDIDA ADMISSÍVEL PELA LEI APLICÁVEL, ESTA GARANTIA LIMITADA SÓ SE APLICA AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL A FUTUROS UTILIZADORES, SALVO EM SITUAÇÕES DE OFERTAS OU PROMOÇÕES CONFORME MENCIONADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) que registe o seu produto WEBER® online em www.weber.com ou no site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). Guarde o recibo de compra original e/ou factura. Registrar o produto WEBER® confirma a cobertura da garantia e fornece uma ligação directa entre o utilizador e a Weber caso seja necessário entrar em contacto consigo.

A garantia acima só se aplica se o Proprietário tomar medidas razoáveis com o produto WEBER® seguindo as instruções de montagem, de utilização e de manutenção preventiva conforme delineado no Manual do Utilizador fornecido, salvo se o Proprietário conseguir provar que o defeito ou avaria não foi provocado por inobservância das obrigações supracitadas. Se residir numa área costeira ou o produto estiver perto de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e enxaguamento regular das superfícies exteriores conforme indicado no Manual do Utilizador que acompanha o produto.

TRATAMENTO/EXCLUSÃO DA GARANTIA

Se considerar que possui uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Serviço de Assistência da Weber utilizando as informações de contacto do nosso site Web (www.weber.com ou do site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). A Weber, após investigação, reparará ou substituirá (ao seu critério) uma peça defeituosa ao abrigo da presente Garantia. Caso não seja possível a reparação ou substituição, a Weber pode optar (ao seu critério) por substituir o grelhador em questão por um novo ou por um grelhador de valor igual ou superior. A Weber pode solicitar-lhe a devolução de peças para inspecção, sendo as despesas de envio pré-pagas.

Esta GARANTIA caduca se houver danos, deteriorações, descolorações e/ou ferrugem pelos quais a Weber não é responsável provocados por:

- Abuso, utilização incorrecta, alteração, modificação, aplicação incorrecta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação incorrecta e falha na realização da manutenção normal e de rotina;
- Insectos (tal como aranhas) e roedores (tal como esquilos), incluindo mas não limitado a, danos dos tubos do queimador e/ou mangueiras de gás;
- Exposição a maresia e/ou fontes de cloro tais como piscinas e banheiras de hidromassagem/spas;
- Condições climáticas rigorosas tais como granizo, furacões, terremotos, tsunamis ou explosões, tornados ou fortes tempestades.

A utilização e/ou instalação de peças no produto WEBER® que não sejam peças genuínas da Weber anularão a presente Garantia Limitada e quaisquer danos resultantes não serão abrangidos pela Garantia. Qualquer transformação de um grelhador a gás não autorizada pela Weber e realizada por um técnico de assistência autorizado da Weber anulará a presente Garantia.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Grelhas de cozedura/carvão:
2 anos, contra ferrugem/aberturas

Sistema de limpeza One-Touch®:
5 anos, contra ferrugem/aberturas

Cuba, tampa e anel central:
10 anos, contra ferrugem/aberturas

Componentes de plástico:
5 anos, excluindo desgaste ou descoloração

Todas as restantes peças:
2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

ALÉM DA GARANTIA E DAS ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE MAIS DECLARAÇÕES DE GARANTIA OU VOLUNTÁRIAS DE RESPONSABILIDADE AQUI PRESENTES QUE VÃO ALÉM DA RESPONSABILIDADE ESTATUTÁRIA APLICÁVEL À WEBER. A DECLARAÇÃO DE GARANTIA PRESENTE TAMBÉM NÃO LIMITA NEM EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES NAS QUAIS A WEBER POSSUI RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME PRESCRITO PELA LEI.

NÃO SERÃO APLICÁVEIS QUAISQUER GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DA PRESENTE GARANTIA. NENHUMAS GARANTIAS FORNECIDAS POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO UM FORNECEDOR OU REVENDEDOR REFERENTES A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO QUAISQUER "GARANTIAS ALARGADAS") VINCULAM A WEBER. O ÚNICO RECURSO DA PRESENTE GARANTIA É A REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

EM CASO, AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA VOLUNTÁRIA, ALGUM A INDEMNIZAÇÃO SERÁ SUPERIOR AO VALOR DO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

O UTILIZADOR É RESPONSÁVEL PELA PERDA, DANOS, LESÕES PESSOAIS E DANOS MATERIAIS E/OU LESÕES DE TERCEIROS E DANOS À SUA PROPRIEDADE RESULTANTES DA UTILIZAÇÃO INCORRECTA, ABUSO DO PRODUTO OU NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR QUE ACOMPANHA O PRODUTO.

AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA SÃO GARANTIDAS APENAS PARA O(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL(IS) SUPRACITADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS À UTILIZAÇÃO EM RESIDÊNCIAS FAMILIARES OU APARTAMENTOS E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER UTILIZADOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU COM VÁRIAS UNIDADES TAIS COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, ESTÂNCIAS OU PROPRIEDADES DE LOCAÇÃO.

A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DOS SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA SERÁ INTERPRETADO COMO OBRIGAÇÃO DA WEBER PARA INCORPORAR ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS ANTERIORMENTE FABRICADOS, NEM ESSAS ALTERAÇÕES PODEM SER INTERPRETADAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE OS DESIGNS ANTERIORES ESTAVAM DEFEITUOSOS.

Visite www.weber.com, seleccione o seu país de origem e registe já o seu grelhador.



SISTEMA DE CONFEÇÃO

A concepção do seu grelhador a carvão Weber® foi pensada cuidadosamente. Concebemos os nossos grelhadores de forma que nunca tenha de se preocupar com reacendimentos, pontos quentes e frios, ou alimentos queimados. Pode contar sempre com excelentes desempenho, controlo e resultados.

Taça e Tapa

Cada grelhador a carvão Weber® é fabricado com uma taça e tampa de aço revestida com porcelana esmaltada cozida (A) e tampa (B). Isto é importante porque significa que o grelhador nunca irá descascar ou escamar. A superfície refletiva proporciona uma confeitura por convexão, fazendo com que o calor irradie em torno dos alimentos, de forma bastante semelhante à de um forno interior, proporcionando resultados de confeitura uniformes.

Abafadores e orifícios de ventilação

Um grande fator ao grelhar a carvão é o ar. Quanto mais ar existir dentro do grelhador, mais quente o fogo será (até um ponto) e este terá de ser mais repostado mais vezes. Assim, para minimizar a reposição, mantenha a tampa fechada, tanto quanto possível. Os orifícios de ventilação da taça (C) na parte inferior do grelhador devem estar abertos sempre que está a grelhar mas, para diminuir a velocidade a que o fogo queima, feche a tampa do(s) abafador(s), (D) no máximo pela metade.

Grelha de confeitura

Fabricada em aço cromado resistente, a grelha de confeitura (E) proporciona uma área ampla para fazer todas as suas refeições favoritas.

Grelha de carvão

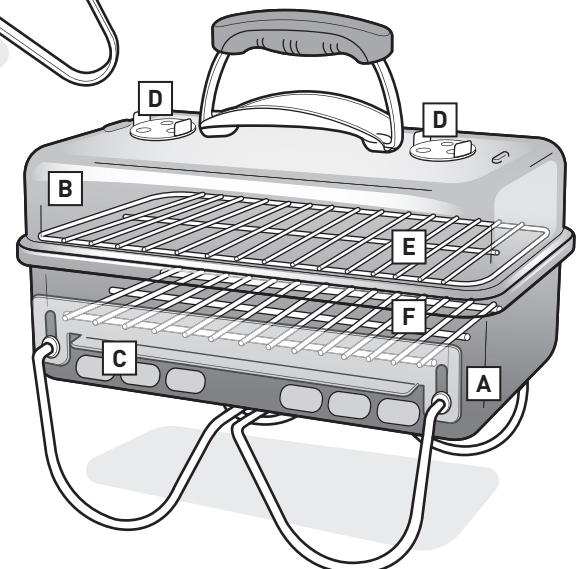
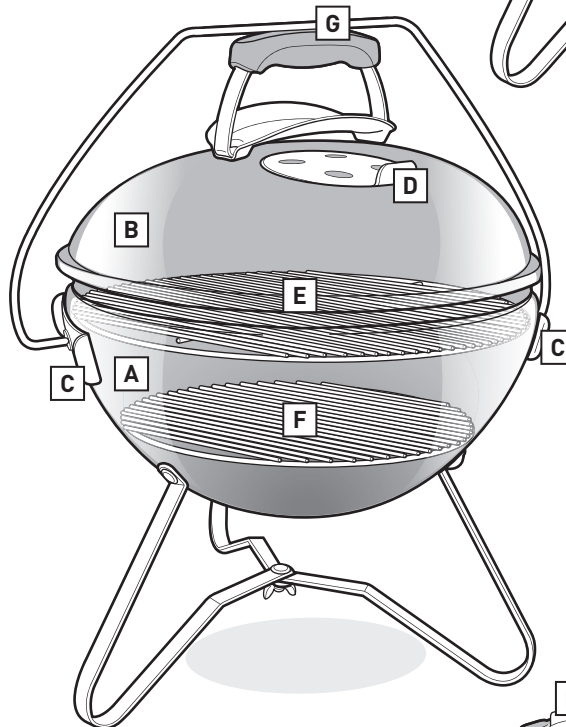
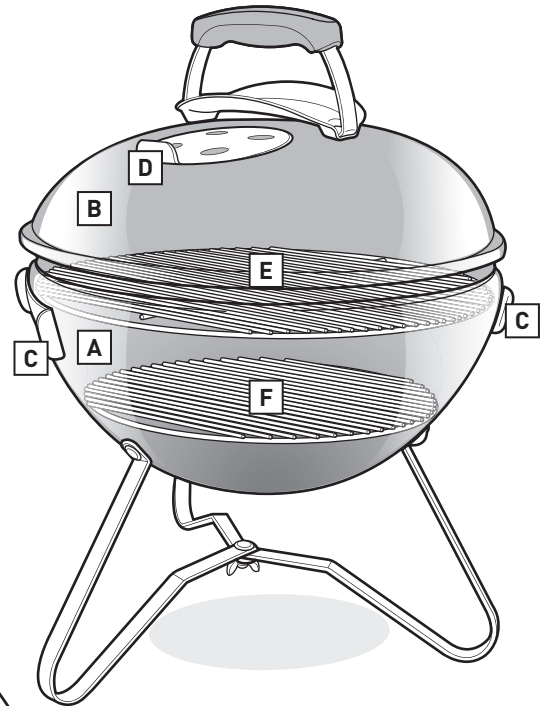
A grelha de carvão (F) possui tudo o que é preciso para suportar o calor de qualquer fogo de carvão. Fabricada em aço resistente, esta grelha durável não irá deformar nem queimar. Além disso, dá-lhe espaço suficiente para confeitura direta ou indireta, proporcionando-lhe a flexibilidade para cozinhar da forma pretendida.

Funcionalidades especiais

O grelhador pode ser equipado com a seguinte funcionalidade especial:

Bloqueio da tampa do Tuck-N-Carry®

O bloqueio da tampa do Tuck-N-Carry® (G) permite o transporte, além de se poder baixar para funcionar como um suporte para a tampa.





Escolher um local adequado para grelhar

- Utilizar o grelhador apenas no exterior, num local bem ventilado. Não utilizar numa garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.
- Manter sempre o grelhador numa superfície segura e nivelada.
- Não utilizar o grelhador no limite de 1,5 m de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou deques em madeira tratada, pátios e varandas.

Escolher a quantidade de carvão a utilizar

A escolha da quantidade de carvão depende do que estiver a grelhar e do tamanho de grelhador. Se estiver a grelhar partes de alimentos pequenas e tenras que demoram menos de 20 minutos, consulte o gráfico *Medição e Adição de Carvão para Calor Direto*. Se estiver a grelhar cortes de carne maiores que requerem 20 minutos ou mais tempo para grelhar, ou alimentos delicados, consulte o gráfico *Medição e Adição de Carvão para Calor Indireto*. Utilize a chávena de carvão fornecida com o grelhador para medir a quantidade adequada de carvão. Para mais detalhes sobre a diferença entre a confeitura direta e indireta, consultar a secção **MÉTODOS DE GRELHAR**.

A primeira vez que grelhar

Recomenda-se que o grelhador seja aquecido e o combustível mantido em brasa, com a tampa, durante, pelo menos, 30 minutos antes de grelhar pela primeira vez.

Preparar o grelhador para acender

1. Retirar a tampa. Dependendo do modelo de grelhador, poderá colocá-la na parte lateral do grelhador utilizando o fecho da tampa Tuck-N-Carry® que se pode baixar para funcionar como suporte da tampa.
2. Retire a grelha de confeitura (parte superior) do grelhador.
3. Retire a grelha de carvão (parte inferior) e limpe as cinzas ou pedaços de carvão usados do fundo da taça e do coletor de cinzas (dependendo do modelo do grelhador).
4. Abra os orifícios de ventilação da taça.
5. Coloque a grelha de carvão (parte inferior).

Observação: As instruções para utilizar fluido de isqueiro foram propositadamente omitidas neste guia de utilização. O fluido de isqueiro é gorduroso e pode transmitir um gosto químico aos alimentos, ao contrário das acendalhas (vendidas separadamente). Se optar pela utilização de fluido de isqueiro, siga as instruções do fabricante e NUNCA adicione fluido de isqueiro a um fogo ardente.

Acender o carvão com um acendedor de chaminé

A forma mais simples e completa para acender qualquer tipo de carvão é a utilização de um acendedor de chaminé; em particular, o acendedor de chaminé Weber® RapidFire® acendalhas (vendido separadamente). Consulte as precauções e advertências incluídas no acendedor de chaminé RapidFire® antes de acender o lume.

1. Colocar algumas folhas de jornal enrolado no fundo do acendedor de chaminé e colocar o acendedor de chaminé na grelha de carvão **(A)**; ou colocar alguns cubos de acendalhas no centro da grelha de carvão e colocar o acendedor de chaminé sobre eles **(B)**.
2. Encher o acendedor de chaminé com carvão **(C)**.
3. Acender os cubos de acendalhas ou jornal através dos orifícios na parte lateral do acendedor de chaminé **(D)**.
4. Manter o acendedor de chaminé no local até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.

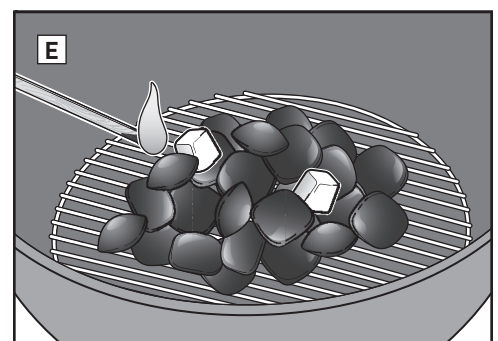
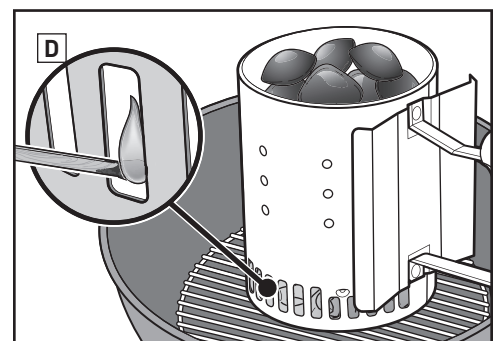
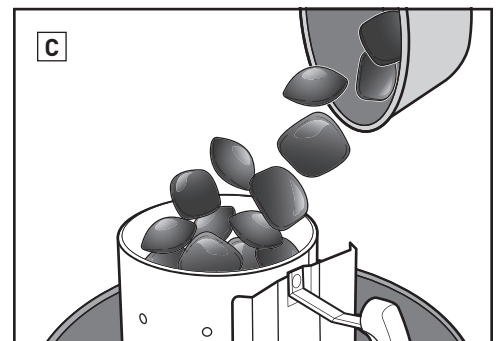
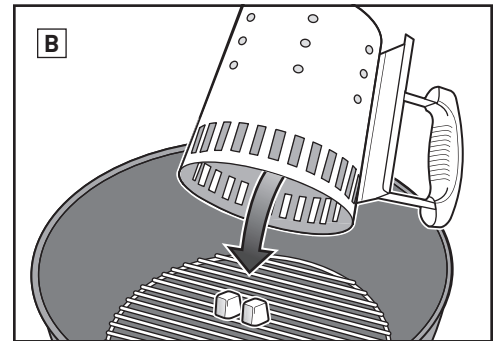
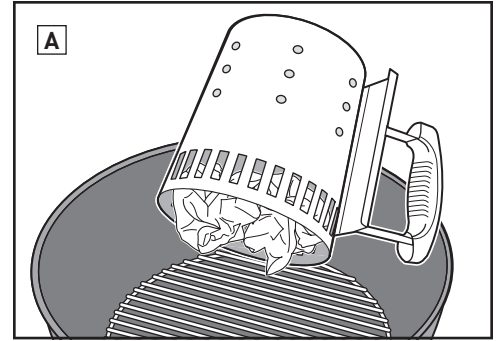
5. Quando o carvão estiver totalmente aceso, consulte as páginas seguintes para obter instruções sobre como dispor o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de confeitura pretendido (método direto ou indireto).

Acender o carvão com cubos de acendalhas

1. Construir uma pirâmide de carvão no centro da grelha de carvão (em baixo) e inserir dois cubos de acendalhas (vendidos separadamente) na pirâmide **(E)**.
2. Com um fósforo comprido ou um isqueiro, acender os cubos de acendalhas. Os cubos de acendalhas irão então acender o carvão.
3. Aguardar até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

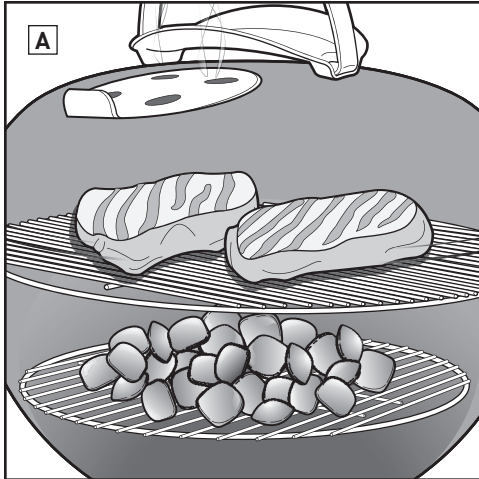
Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.

4. Quando o carvão estiver totalmente aceso, consulte as páginas seguintes para obter instruções sobre como dispor o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de confeitura pretendido (método direto ou indireto).





MÉTODOS DE GRELHAR



Grelhar com Calor Direto

Utilize o método direto para partes pequenas de alimentos que requerem menos de 20 minutos para cozinhar, como:

- Hambúrgueres
- Bifes
- Carne aos pedaços
- Espetadas
- Pedacinhos de frango desossado
- Filetes de peixe
- Marisco
- Vegetais às fatias

Com calor direto, o fogo fica imediatamente por baixo dos alimentos (A). Tosta a superfície dos alimentos, desenvolvendo sabores, textura e uma deliciosa caramelização, ao mesmo tempo que cozinha os alimentos até ao centro.

Um fogo direto cria calor radiante e condutor. O calor radiante do carvão cozinha rapidamente a superfície dos alimentos mais próximos. Ao mesmo tempo, o fogo aquece a grelha de confeção, conduzindo o calor diretamente para a superfície dos alimentos e criando as inconfundíveis e apetitivas marcas de grelha.

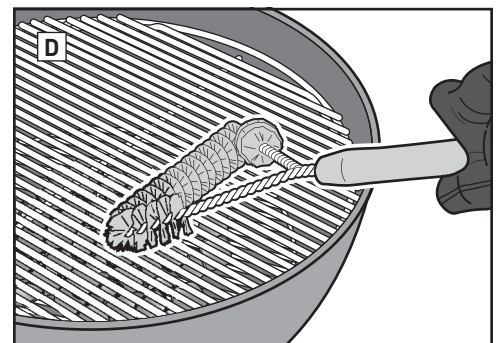
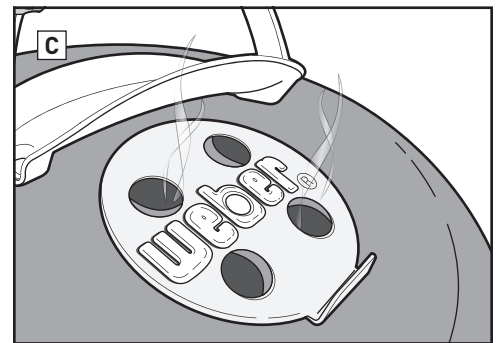
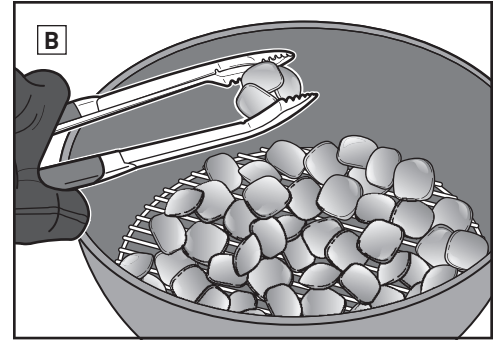
Dispor o carvão para calor direto

1. Calçar luvas de churrasco ou luvas.
Observação: O grelhador, incluindo as pegas, o abafador da tampa/orifícios de ventilação da tampa ficam quentes. Utilizar luvas de churrasco ou luvas para evitar queimar as mãos.
2. Quando o carvão estiver totalmente aceso, espalhá-lo de forma uniforme na grelha de carvão com tenazes compridas (B).
3. Colocar a grelha de confeção.
4. Colocar a tampa no grelhador.
5. Abrir o abafador da tampa (C).
6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.
7. Quando a grelha de confeção estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de confeção (D).
8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.
9. Colocar a tampa no grelhador. Consulte a receita para tempos de confeção recomendados.

Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova.

Quando terminar de cozinhar...

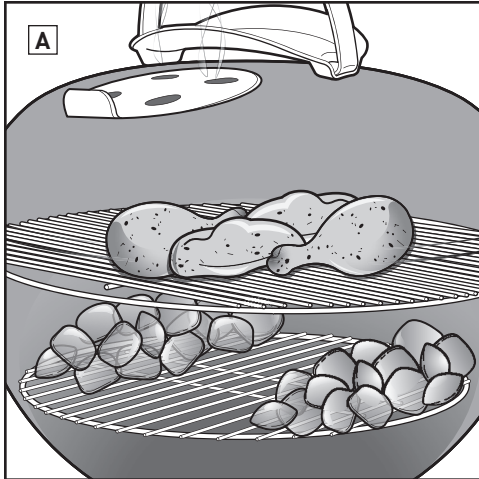
Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa para apagar o carvão.



Medição e Adição de Carvão para Calor Direto

*Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão	Carvão em torrões de faia*	Carvão em torrões de madeira misturada*
Go-Anywhere®	13 briquetes	½ cup (0,30 kg)	½ cup
37 cm	24 briquetes	¾ cup (0,42 kg)	¾ cup
47 cm	30 briquetes	1 cup (0,56 kg)	¾ cup



Grelhar com calor indireto

Utilize o método indireto para cortes maiores de carne que requerem 20 minutos ou mais para grelhar, ou para alimentos tão delicados que a exposição direta ao calor iria secá-los ou queimá-los, como:

- Assados
- Pedacos de aves com osso
- Peixe inteiro
- Filetes de peixe delicados
- Costeletas

O calor indireto também pode ser utilizado para o acabamento de alimentos mais grossos ou cortes com osso que foram tostados ou dourados primeiro em calor direto.

Com calor indireto, o calor está nos dois lados da grelha ou só num lado da grelha. Os alimentos são colocados na parte apagada na grelha de convecção (A).

O calor radiante e o calor condutor continuam a ser fatores, mas não são tão intensos durante a convecção indireta. No entanto, se a tampa do grelhador estiver fechada, como deverá estar, é gerado outro tipo de calor: o calor por convecção. O calor sobe, reflete-se na tampa e nas superfícies interiores do grelhador, e circula para cozinhar lentamente os alimentos, de forma uniforme em todos os lados.

O calor por convecção não tosta a superfície da comida da mesma forma que o calor radiante e condutor. Cozinha mais suavemente até ao centro, como o calor num forno.

Disponer o carvão para calor indireto

1. Calçar luvas de churrasco ou luvas.

Observação: O grelhador, incluindo as pegas, o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa ficam quentes. Utilizar luvas de churrasco ou luvas para evitar queimar as mãos.

2. Depois de o carvão estar completamente aceso, com tenazes compridas, dispor o carvão de modo que fique nos dois lados do alimento (B). Uma caçarola para pingos pode ser colocada entre o carvão para recolher pingos.

3. Colocar a grelha de convecção.

4. Colocar a tampa no grelhador.

5. Abrir o abafador da tampa (C).

6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.

7. Quando a grelha de convecção estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de convecção (D).

Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de convecção ou na escova.

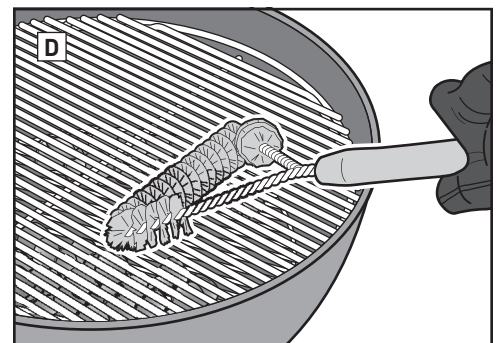
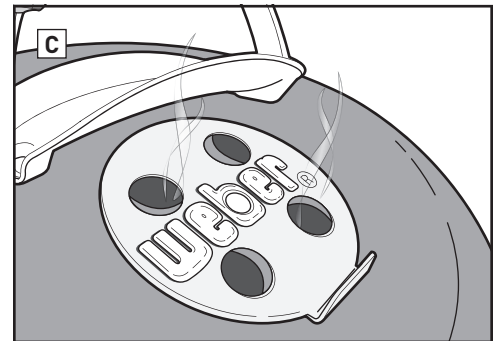
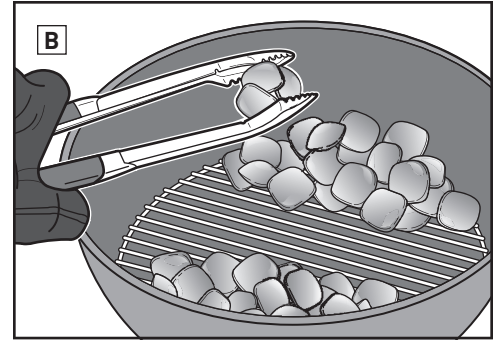
8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.

9. Colocar a tampa no grelhador. Consulte a receita para tempos de convecção recomendados.

Observação: Ao remover a tampa do grelhador durante a convecção, levante-a para o lado, em vez de para cima. Levante-a para cima pode criar sucção, passando cinzas para cima da comida.

Quando terminar de cozinhar...

Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa para apagar o carvão.



Medição e adição de carvão para calor indireto

*Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão		Carvão em torrões de faia*		Carvão em torrões de madeira misturada*	
	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)
Go-Anywhere®	6 briquetes	2 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	¼ cup	1 punhado
37 cm	7 briquetes	5 briquetes	½ cup (0,30 kg)	¼ chávena	½ cup	¼ chávena
47 cm	15 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado



Usar luvas

Usar sempre luvas de churrasco ou luvas ao utilizar o grelhador a carvão. Os orifícios de ventilação, os abafadores, as pegas e a tampa irão aquecer durante o processo de confeitura; por isso, certifique-se de que mantém as mãos e os antebraços protegidos.

Não utilizar fluido de isqueiro

Evitar a utilização de fluido de isqueiro, uma vez que pode conferir um sabor químico ao alimento. Os acendedores de chaminé (vendidos separadamente) e os cubos de acendalhas (vendidos separadamente) são uma forma muito mais limpa e eficaz de acender o carvão.

Pré-aquecer o grelhador

O pré-aquecimento do grelhador com a tampa fechada por 10 a 15 minutos prepara a grelha de confeitura. Com todo o carvão em brasa, a temperatura sob a tampa deve atingir os 260 °C. O calor solta quaisquer pedaços de alimentos presos na grelha, o que facilita a respetiva remoção com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Pré-aquecer o grelhador aquece a grelha o suficiente para tostar corretamente e também ajuda a evitar que os alimentos fiquem colados à grelha.

Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeitura ou na escova.

Untar a comida e não a grelha

O óleo evita que os alimentos fiquem presos e também adiciona sabor e sucos. Passar uma escova com óleo ou vaporizar alimentos com óleo funciona melhor do que pincelar a grelha com óleo.

Manter o ar a fluir

Um fogo de carvão precisa de ar. A tampa deve estar fechada, tanto quanto possível, mas o abafador da tampa e o orifício de ventilação da tampa devem ser mantidos abertos. Retirar as cinzas no fundo do grelhador regularmente para evitar que bloqueiem os orifícios de ventilação.

Colocar uma tampa no grelhador

Por quatro razões importantes, a tampa deve estar fechada, tanto quanto possível.

1. Mantém a grelha quente o suficiente para tostar os alimentos.
2. Acelera o tempo de confeitura e evita que os alimentos sequem.
3. Retém os fumos que se desenvolvem quando a gordura e os sucos se vaporizam no grelhador.
4. Evita reacendimentos, limitando o oxigénio.

Domar a chama

Os reacendimentos acontecem, o que é bom, porque tostam a superfície do que se está a grelhar; no entanto, muitos reacendimentos podem queimar os alimentos. Manter a tampa colocada, tanto quanto possível. Este procedimento limita a quantidade de oxigénio dentro do grelhador, o que ajudará a apagar quaisquer reacendimentos. Se as chamas ficarem fora de controlo, mova os alimentos para fogo indireto temporariamente, até que as chamas sejam reduzidas.

Vigiar o tempo e a temperatura

Se estiver a grelhar num clima mais frio ou numa altitude mais elevada, os tempos de confeitura serão mais longos. Se o vento for forte, irá aumentar a temperatura de um grelhador a carvão; por isso, fique sempre perto do grelhador e mantenha a tampa colocada o máximo possível para que o calor não escape.

Congelados ou frescos

Se estiver a grelhar alimentos congelados ou frescos, siga as orientações de segurança na embalagem e cozinhe sempre com a temperatura interior recomendada. Os alimentos congelados demoram mais tempo a grelhar e podem precisar de mais adição de combustível, dependendo do tipo de alimento.

Manter o grelhador limpo

Siga algumas instruções básicas de manutenção para manter o grelhador com bom aspeto e a grelhar melhor durante os próximos anos!

- Para um fluxo de ar adequado e grelhar melhor, retire as cinzas acumuladas e o carvão usado do fundo da tampa e do coletor de cinzas antes da utilização. Certifique-se antes de que o carvão está totalmente apagado e que o grelhador arrefeceu.
- Poderá observar flocos “semelhantes a pintura” no interior da tampa. Durante a utilização, gorduras e vapores de fumo oxidam lentamente em carbono e ficam depositados no interior da tampa. Escove a gordura carbonizada no interior da tampa com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Para minimizar ainda mais a acumulação, a parte interior da tampa pode ser limpa com uma toalha de papel após a confeitura, enquanto o grelhador ainda está morno (não quente).
- Se o grelhador estiver sujeito a um ambiente particularmente severo, deve limpar a parte exterior com mais frequência. A chuva ácida, produtos químicos, a água e o sal podem provocar ferrugem na superfície. A Weber recomenda a limpeza do exterior do grelhador com água morna e sabão. Prosseguir com enxaguamento e secagem completa.
- Não utilizar objetos pontiagudos ou produtos abrasivos para limpar as superfícies do grelhador.



Os tempos de confeção para carne de vaca e borrego usam a definição de cozimento médio do Departamento da Agricultura dos Estados Unidos, salvo indicação em contrário. Os cortes, espessuras, pesos e tempos para grelhar são fornecidos como orientações. Fatores como altitude, vento e temperatura exterior podem afetar os tempos de confeção.

Visite www.weber.com para obter receitas e sugestões para grelhar.

	Espessura/Peso	Tempo total aproximado para grelhar	
CARNE VERMELHA	Bife: Bifes, lombo de vaca, costeletas e filete mignon 2 cm de espessura	4 a 6 minutos calor direto alto	
	2,5 cm de espessura	6 a 8 minutos calor direto alto	
	5 cm de espessura	14 a 18 minutos alourar 6 a 8 minutos em calor direto alto, e grelhar 8 a 10 minutos em calor indireto alto	
	Bife de flanco 0,7 a 1 kg, 2 cm de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio	
	Pastel de carne moída 2 cm de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio	
Lombo 1,4 a 1,8 kg	45 a 60 minutos 15 minutos em calor direto médio, e grelhar 30 a 45 minutos em calor indireto médio		
PORCO	Salsicha Bratwurst: fresca 85 g	20 a 25 minutos calor direto brando	
	Costeleta: desossada ou com osso 2 cm de espessura	6 a 8 minutos calor direto elevado	
	3 a 4 cm de espessura	10 a 12 minutos alourar 6 minutos em calor direto alto, e grelhar 4 a 6 minutos em calor indireto elevado	
	Costeletas: entrecosto 1,4 a 1,8 kg	1½ a 2 horas calor indireto médio	
	Costeletas: à moda do campo, com osso 1,4 a 1,8 kg	1½ a 2 horas calor indireto médio	
Lombo 0,5 kg	30 minutos alourar 5 minutos em calor direto alto, e grelhar 25 minutos em calor indireto médio		
AVES	Peito de frango: desossado, sem pele 170 a 227 g	8 a 12 minutos calor direto médio	
	Coxa de frango: desossado, sem pele 113 g	8 a 10 minutos calor direto médio	
	Pedaços de frango: com osso, variados 85 a 170 g	36 a 40 minutos 6 a 10 minutos em calor direto brando, 30 minutos em calor indireto médio	
	Frango: inteiro 1,8 a 2,25 kg	1 a 1¼ horas calor indireto médio	
	Galinha-anã 0,7 a 0,9 kg	60 a 70 minutos calor indireto médio	
	Peru: inteiro, não recheado 4,5 a 5,5 kg	2 a 2½ horas calor indireto médio	
FRUTOS DO MAR	Peixe, filete ou bife: alabote do Atlântico, pargo, salmão, robalo, peixe-espada, atum 0,6 a 1,25 cm de espessura	3 a 5 minutos calor direto médio	
	2,5 a 3 cm de espessura	10 a 12 minutos calor direto médio	
	Peixe: inteiro 0,5 kg	15 a 20 minutos calor indireto médio	
	1,4 kg	30 a 45 minutos calor indireto médio	
Camarão 14 g	2 a 4 minutos calor direto alto		
VEGETAIS	Espargo 1,25 cm	6 a 8 minutos calor direto médio	
	Milho	com casca	25 a 30 minutos calor direto médio
		descascado	10 a 15 minutos calor direto médio
	Cogumelo	japonês ou jovem	8 a 10 minutos calor direto médio
		portobello	10 a 15 minutos calor direto médio
	Cebola	cortada ao meio	35 a 40 minutos calor indireto médio
		fatias de 1,25 cm	8 a 12 minutos calor direto médio
	Batata	inteira	45 a 60 minutos calor indireto médio
rodela de 1,25 cm		9 a 11 minutos escaldar 3 minutos, e grelhar 6 a 8 minutos em calor direto médio	

Certifique-se de que os alimentos cabem no grelhador quando a tampa está para baixo, deixando aproximadamente 2,5 cm de distância entre os alimentos e a tampa.

Dicas para cozinhar

- Grelhar bifes, filetes de peixe, pedaços de frango desossados e vegetais utilizando o método direto para o tempo indicado no gráfico (ou para o cozimento desejado) virando os alimentos uma vez, a meio do tempo de confeção.
- Grelhar assados, aves inteiras, partes de aves com osso, peixe inteiro, e os cortes mais grossos, utilizando o método indireto para o tempo indicado no gráfico (ou até que um termómetro de leitura instantânea registre a temperatura interior pretendida).
- Antes de trincar, permita que assados, cortes maiores de carne, costeletas e bifes grossos repousem durante 5 a 10 minutos após a confeção. A temperatura interna da carne vai subir 5 a 10 graus, durante este tempo.
- Para um sabor adicional a grelhado, adicionar lascas ou pedaços de madeira dura (embebidos em água durante, pelo menos, 30 minutos, e escorridos) ou ervas frescas humedecidas, como alecrim, tomilho, ou folhas de louro. Colocar a madeira molhada ou as ervas diretamente sobre as brasas, pouco antes de começar a cozinhar.
- Descongelar os alimentos antes de grelhar. Caso contrário, deixar cozinhar por mais tempo, se estiver a cozinhar alimentos congelados.

Dicas de segurança dos alimentos

- Não descongelar carne, peixe ou frango à temperatura ambiente. Descongelar no frigorífico.
- Lavar bem as mãos com água quente e sabonete antes de iniciar qualquer preparação de refeições e depois de manusear carne, peixe e aves frescos.
- Nunca colocar alimentos cozinhados num prato onde estiveram alimentos crus.
- Lavar todos os pratos e utensílios de cozinha que entraram em contacto com carnes ou peixes crus, com água quente e detergente, e enxaguar.



Nieprzestrzeganie informacji o NIEBEZPIECZEŃSTWIE, OSTRZEŻEN lub PRZESTRÓG zawartych w instrukcji obsługi może skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią i może wywołać pożar lub wybuch, powodując szkody na mieniu.

Przed przystąpieniem do eksploatacji grilla należy zapoznać się ze wszystkimi zawartymi w instrukcji obsługi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

NIEBEZPIECZEŃSTWA

- ⚠ Nie używać wewnątrz pomieszczeń! Ten grill jest przeznaczony do użytku na zewnątrz pomieszczeń, na dobrze wentylowanym obszarze. Nie jest przeznaczony do wykorzystania jako grzejnik i nigdy nie powinien być tak wykorzystywany. W przypadku użycia wewnątrz pomieszczenia dojdzie do nagromadzenia toksycznych oparów powodujących poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- ⚠ Nie używać w garażu, budynku, zadaszonym przejściu ani w żadnym innym pomieszczeniu.
- ⚠ Jako podpatki dla węgla drzewnego nie należy wykorzystywać benzyny, alkoholu ani żadnych innych wysoce lotnych płynów. W przypadku użycia płynnej podpatki (niezalecane), przed podpaleniem węgla drzewnego należy usunąć wszelkie ślady płynu, który mógł wyciec przez otwory napowietrzające w misie grilla.
- ⚠ Nie dodawać podpatki w płynie ani węgla drzewnego nasączonego podpatką w płynie do gorącego lub ciepłego węgla drzewnego. Po użyciu podpatkę w płynie należy zamknąć korkiem i umieścić w bezpiecznej odległości od grilla.
- ⚠ Obszar gotowania musi pozostać wolny od palnych oparów i płynów, takich jak benzyna, alkohol itd. oraz materiałów palnych.

OSTRZEŻENIA

- ⚠ Nie używać tego grilla, jeżeli nie jest on kompletny. Grill ten musi być prawidłowo zmontowany zgodnie z instrukcją montażu. Nieprawidłowy montaż może być niebezpieczny.
- ⚠ Nigdy nie należy używać grilla bez zainstalowanego popielnika.
- ⚠ Tego grilla nie należy używać pod żadną konstrukcją palną.
- ⚠ Użycie alkoholu czy lekarstw wydawanych na receptę lub bez recepty może negatywnie wpłynąć na zdolność konsumenta do prawidłowego zmontowania lub bezpiecznej obsługi grilla.
- ⚠ Podczas eksploatacji grilla należy zachować najwyższą ostrożność. W trakcie gotowania lub czyszczenia będzie on gorący i nigdy nie powinien być pozostawiany bez nadzoru.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Ten grill stanie się bardzo gorący – w trakcie eksploatacji nie należy go przesuwać.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta należy trzymać z dala.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Do rozpalenia lub ponownego rozpalenia nie należy używać spirytusu ani benzyny! Należy używać podpatek w płynie spełniających wymagania normy EN 1860-3!
- ⚠ Ten grill firmy Weber® nie jest przeznaczony do instalowania w kamperach ani na łodziach.
- ⚠ Tego grilla nie należy używać w promieniu 1,5 m od jakiegokolwiek materiału palnego. Materiały palne obejmują m.in.: tarasy, patia i werandy z drewna lub z drewna impregnowanego.
- ⚠ Grill należy zawsze trzymać na solidnej, równej powierzchni, z dala od materiałów palnych.
- ⚠ Nie stawiać grilla na szkle ani na palnej powierzchni.
- ⚠ Grilla nie należy używać przy silnym wietrze.
- ⚠ Podczas rozpalania lub używania grilla nie należy nosić ubrań z luźnymi rękawami.
- ⚠ Nigdy nie należy dotykać rusztu do gotowania ani rusztu na węgiel drzewny, popiołu, węgla drzewnego ani grilla, aby sprawdzić, czy są one gorące.
- ⚠ Po zakończeniu gotowania należy zgasić węgiel drzewny. W celu zgaszenia należy zamknąć otwór napowietrzający misy i przepustnicę pokrywy i umieścić pokrywę na misie.



- ⚠ Podczas gotowania, regulowania otworów napowietrzających (przepustnic), dodawania węgla drzewnego i manipulacji termometrem lub pokrywą należy używać odpornych na ciepło rękawic do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.
- ⚠ Należy używać odpowiednich narzędzi z długimi, odpornymi na ciepło uchwytyami.

- ⚠ Węgiel drzewny należy zawsze kłaść na górze przeznaczonego do tego (niższego) rusztu. Nie kłaść węgla drzewnego bezpośrednio na dnie misy.
- ⚠ Nie opierać się ani nie przeciągać końca stołu.
- ⚠ Nie używać uchwyty pokrywy Tuck-Away™ jako uchwyty do podnoszenia lub przesuwania grilla.
- ⚠ Nie wieszac pokrywy za uchwyt misy.
- ⚠ Nigdy nie należy wyrzucać węgla drzewnego tam, gdzie ktoś mógłby na niego wejść lub tam, gdzie mogłoby to powodować zagrożenie pożarowe. Nigdy nie należy wyrzucać popiołu ani węgla drzewnego zanim nie zostanie on całkowicie zgaszony.
- ⚠ Nie chować grilla, zanim popiół i węgiel drzewny nie będą w pełni zgasszone.
- ⚠ Nie usuwać popiołu zanim cały węgiel drzewny nie będzie całkowicie wypalony i w pełni zgaszony, a grill nie będzie chłodny.
- ⚠ Przewody i kable elektryczne należy trzymać z dala od gorących powierzchni grilla i z dala od obszarów o dużym natężeniu ruchu.



⚠ OSTRZEŻENIE! Grilla nie należy używać w przestrzeniach ograniczonych, np. w domu, namiocie, przyczepie lub pojeździe. Ryzyko śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

PRZESTROGI

- ⚠ Nie stosować wody do kontroli rozbrysków płomieni ani do gaszenia węgla drzewnego.
- ⚠ Wykładanie misy folią aluminiową zakłóci przepływ powietrza. Zamiast tego należy użyć tacki odciekowej do wyłapywania odcieków z mięsa powstających podczas gotowania z użyciem sposobu pośredniego.
- ⚠ Szczotki do grilla należy regularnie sprawdzać pod kątem luźnego włosia i nadmiernego zużycia. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce. Firma Weber zaleca zakup nowej szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej na początku każdego wosny.



Dziękujemy za zakup produktu WEBER®. Firma Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 („Weber”) jest zaszczyczona, że może dostarczyć bezpieczny, trwały i niezawodny produkt.

Niniejszym zapewniamy dobrowolną gwarancję Weber bez żadnej dodatkowej opłaty. Zawiera ona informacje, które mogą być potrzebne do naprawy produktu WEBER® w mało prawdopodobnym przypadku awarii lub wady.

Zgodnie z obowiązującym przepisami, w przypadku wadliwego produktu klient ma szereg praw. Prawa te obejmują świadczenia zastępcze lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i kompensację. Na przykład w Unii Europejskiej będzie to dwuletnia rękojmia liczona od daty wydania towaru.

Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. W rzeczywistości niniejsza gwarancja zapewnia Właścicielowi dodatkowe prawa, niezależne od postanowień rekojmi.

DOBROWOLNA GWARANCJA WEBER

Firma Weber gwarantuje nabywcy produktu WEBER® (lub w przypadku darowizny lub promocji osobie, dla której został zakupiony upominek lub artykuł promocyjny), że produkt WEBER® jest wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres podany poniżej pod warunkiem, że będzie zmontowany i używany zgodnie z dołączoną instrukcją obsługi. (Uwaga: w przypadku utraty lub zagubienia instrukcji obsługi WEBER® egzemplarz zastępczy można pobrać ze strony internetowej www.weber.com lub z krajowej strony internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany.) W przypadku normalnego użytkowania produktu do celów prywatnych w domu lub apartamencie jednorodzinny firma Weber w ramach niniejszej gwarancji wyraża zgodę na naprawę lub wymianę części uszkodzonych w ustalonym czasie, przy uwzględnieniu ograniczeń i wyłączeń wyszczególnionych poniżej. W ZAKRESIE DOPUSZCZALNYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRZEPISY PRAWA GWARANCJA TA PRZYSŁUGUJE TYLKO PIERWSZEMU NABYWCY I NIE MOŻNA JEJ PRZENOSIĆ NA NASTĘPNYCH WŁAŚCICIELI Z WYJĄTKIEM WSPOMNIANYCH POWYŻEJ PRZYPADKÓW DAROWIZNY LUB PROMOCJI.

ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI WŁAŚCIELA W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI

W celu zapewnienia bezproblemowego objęcia produktu gwarancją ważne jest (ale nieobowiązkowe), aby zarejestrować produkt WEBER® przez Internet na stronie www.weber.com lub na krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany). Należy również zachować oryginalny paragon lub fakturę zakupu urządzenia. Rejestracja produktu WEBER® jest potwierdzeniem gwarancji i umożliwia bezpośredni kontakt firmy Weber z nabywcą, jeśli wystąpi taka potrzeba.

Powyższa gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt WEBER®, postępując zgodnie ze wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej wyszczególnionymi w dołączonej instrukcji obsługi, chyba że Właściciel może udowodnić, iż wada lub usterka jest niezależna od wywiązywania się z wyżej wymienionych obowiązków. Jeśli użytkownik mieszkając na wybrzeżu lub produkt jest umiejscowiony przy basenie, konserwacja obejmuje regularne mycie i sptukiwanie powierzchni zewnętrznych zgodnie z instrukcjami zawartymi w dołączonej instrukcji obsługi.

PROCEDURA GWARANCYJNA / WYŁĄCZENIE Z GWARANCJI

Jeśli Właściciel jest przekonany, że dana część jest objęta niniejszą gwarancją, powinien skontaktować się z Centrum Serwisowym Weber, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych na naszej stronie internetowej (www.weber.com lub krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany). Firma Weber, po wyjaśnieniu, naprawi lub wymieni (według uznania) wadliwą część objętą niniejszą gwarancją. Jeśli naprawa lub wymiana jest niemożliwa, firma Weber może (według uznania) wymienić reklamowany grill na nowy o takiej samej lub wyższej wartości. Firma Weber może wystąpić o zwrot części w celu inspekcji, przy wcześniej optaconych kosztach wysyłki.

Niniejsza GWARANCJA traci ważność w przypadku uszkodzeń, pogorszenia stanu technicznego, odbarwień lub korozji, za które firma Weber nie ponosi odpowiedzialności, spowodowanych przez:

- Niewłaściwe użytkowanie, przebudowę, modyfikację, nieprawidłowe stosowanie, wandalizm, zaniedbanie, nieprawidłowe zmontowanie lub nieprawidłową instalację oraz nieprzestrzeganie normalnej i rutynowej konserwacji;
- Owady (np. pająki) i gryzonie (np. wiewiórki), w tym, ale nie wyłącznie, uszkodzenia rur palników lub węży gazowych;
- Działanie stonog powietrza lub źródeł chloru np. basenów pływackich lub jacuzzi/uzdrowisk;
- Zjawiska atmosferyczne takie jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, tsunami, tornada lub gwałtowne burze.

Stosowanie lub zamontowanie w produkcie WEBER® części, które nie są oryginalnymi częściami Weber powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Wszelkie uszkodzenia wynikające z tego powodu nie są objęte niniejszą gwarancją. Wszelkie przeróbki grilla gazowego, które nie są zatwierdzone przez firmę Weber i nie są wykonane przez autoryzowanego serwisanta firmy Weber powodują unieważnienie niniejszej gwarancji.

OKRESY GWARANCJI PRODUKTU

Ruszt do pieczenia / na węgiel:
2 lata na perforację w wyniku korozji/przepalenia

System czyszczenia One-Touch™:
5 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Kociot, pokrywa i pierścień środkowy:
10 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Elementy z tworzywa sztucznego:
5 lat z wyjątkiem płowienia lub odbarwienia

Wszystkie pozostałe części:
2 lata

WYŁĄCZENIA OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

OPRÓCZ GWARANCJI I WYŁĄCZEŃ OD ODPOWIEDZIALNOŚCI OKREŚLONYCH W NINIEJSZYCH WARUNKACH GWARANCJI, NIE ISTNIEJĄ ŻADNE INNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE DEKLARACJE ODPOWIEDZIALNOŚCI, KTÓRE ROZSZERZAJĄ USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ, JAKĄ PONOSI FIRMA WEBER. NINIEJSZE WARUNKI GWARANCJI RÓWNIEŻ NIE OGRANICZAJĄ ANI NIE WYŁĄCZAJĄ SYTUACJI LUB REKLAMACJI, W PRZYPADKU KTÓRYCH FIRMA WEBER OBOWIĄZKOWO PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚĆ OKREŚLONĄ USTAWOWO.

PO UPŁYWIE OKRESU NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE UDZIELA SIĘ ŻADNYCH GWARANCJI. ŻADNE INNE GWARANCJE UDZIELONE PRZEZ DOWOLNĄ OSOBĘ, W TYM DEALERA LUB SPRZEDAWCĘ, NA DOWOLNY PRODUKT (NP. WSZELKIE „ROZSZERZENIA GWARANCJI”) NIE SĄ WIAŻĄCE DLA FIRMY WEBER. JEDYNYM ZADOSĆCUCZYNIENIEM STOSOWANYM W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA LUB WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.

W ŻADNYM WYPADKU W RAMACH NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI ŻADNE ODSZKODOWANIE NIE MOŻE BYĆ WYŻSZE OD CENY SPRZEDANEGO PRODUKTU WEBER.

UŻYTKOWNIK PRZYJMUJE NA SIEBIE RYZYKO I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA STRATY, SZKODY LUB OBRAŻENIA CIAŁA, WŁASNE ORAZ INNYCH OSÓB WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA PRODUKTU LUB NIEPRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI FIRMY WEBER ZAWARTYCH W DOŁĄCZONEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ, KTÓREJ OKRES NIE PRZEKRACZA OKRESU GWARANCJI PIERWOTNEJ.

NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PRYWATNE UŻYTKOWANIE W DOMU LUB APARTAMENCIE JEDNORODZINNYM I NIE OBEJMUJE GRILLÓW WEBER UŻYTKOWANYCH W JEDNOSTKACH HANDLOWYCH I KOMUNALNYCH TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB NIERUCHOMOŚCI POD WYNAJEM.

WEBER MOŻE ZMIENIAĆ WZORNICTWO SWOICH PRODUKTÓW. ŻADNA TREŚĆ ZAWARTA W NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MOŻE BYĆ ROZUMIANA JAKO ZOBOWIĄZANIE FIRMY WEBER DO WPROWADZENIA TYCH ZMIAN WZORNICTWA DO PRODUKTÓW WYTWORZONYCH WCZEŚNIEJ ANI JAKO PRZYZNANIE, ŻE POPRZEDNIE WZORNICTWO BYŁO WADLIWE.

**Wejdź na stronę www.weber.com,
wybierz swój kraj i już dziś
zarejestruj swój grill.**



Projekt grilla węglowego firmy Weber® został dobrze przemyślany. Nasze grille projektujemy w taki sposób, aby użytkownik nigdy nie musiał martwić się rozblyskami płomieni, zimnymi miejscami lub spaloną potrawą. Za każdym razem należy oczekiwać perfekcyjnych działań, kontroli i rezultatów.

Misa i pokrywa

Każdy opalany węglem drzewnym grill firmy Weber® składa się z powłoczonej wypalaną emalią porcelanową, stalowej miski (A) i pokrywy (B). Jest to ważne, ponieważ oznacza, że powłoka ta nigdy nie będzie tuszyczyć się ani odpadać płatami. Odbijająca promieniowanie ciepłe powierzchnia zapewnia gotowanie konwekcyjne, dzięki czemu ciepło zostaje wypromieniowane wokół potrawy podobnie, jak w przypadku piekarnika, zapewniając równomierne rezultaty gotowania.

Przepustnice i otwory napowietrzające

W grillowaniu na węglu drzewnym duże znaczenie ma powietrze. Im więcej jest powietrza wpuszczanego do grilla, tym gorętszy będzie ogień (do pewnej temperatury) i tym częściej niezbędne będzie uzupełnianie węgla drzewnego. Dlatego w celu zminimalizowania uzupełniania węgla pokrywa musi być zamknięta tak długo, jak to tylko możliwe. Otwory napowietrzające (C) w dnie miski grilla powinny być zawsze otwarte, ale w celu spowolnienia tempa spalania należy zamknąć przepustnicę / przepustnice pokrywy (D) nawet do potowy.

Ruszt do gotowania

Wykonany z powlekanej stali o dużej trwałości ruszt do gotowania (E) zapewnia wystarczająco dużo miejsca do przygotowania wszystkich ulubionych potraw.

Ruszt na węgiel drzewny

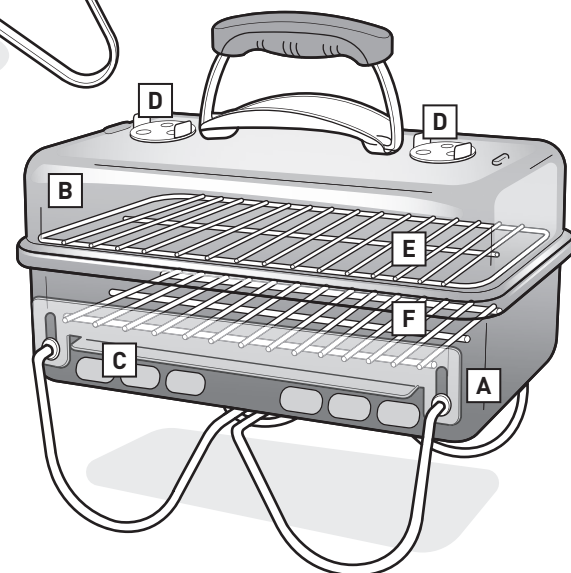
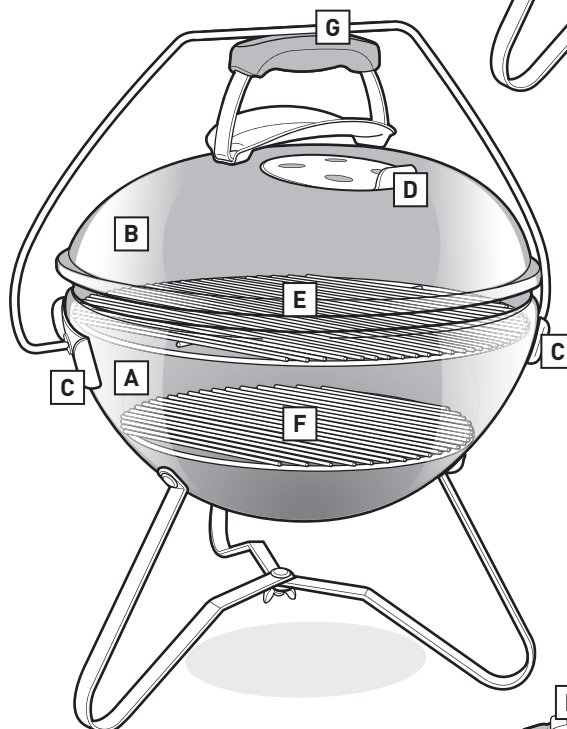
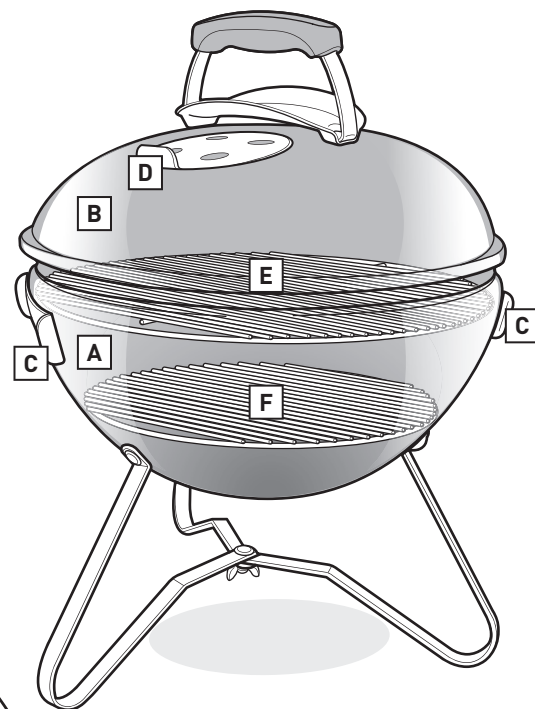
Ruszt na węgiel drzewny (F) ma wszystko, co potrzebne, by wytrzymać żar ognia płonącego węgla drzewnego. Wytrzymały ruszt wykonany ze stali o dużej trwałości nie ulegnie zwichrowaniu ani przepaleniu. Dodatkowo daje on wystarczająco dużo miejsca na obróbkę termiczną metodą bezpośrednią lub pośrednią, zapewniając elastyczność gotowania według upodobań użytkownika.

Specjalne funkcje

Grill może być wyposażony w następujące funkcje specjalne:

Blokada pokrywy Tuck-N-Carry®

Blokada pokrywy Tuck-N-Carry® (G) umożliwi noszenie, a opuszczona pełni rolę uchwytu pokrywy.





Wybrać odpowiednie miejsce dla grilla

- Tego grilla można używać wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń, na obszarze z dobrą wentylacją powietrza. Nie używać w garażu, budynku, zadaszonym przejściu ani w żadnym innym pomieszczeniu.
- Grill należy zawsze trzymać na solidnej, równej powierzchni.
- Grilla nie należy używać w promieniu pięciu stóp od jakiegokolwiek materiału palnego. Materiały palne obejmują, ale nie są do nich ograniczone: tarasy, patia i werandy z drewna lub z drewna impregnowanego.

Wybrać ilość użytego węgla drzewnego

Wybór ilości węgla drzewnego zależy od tego, co jest grillowane, oraz od wielkości grilla. W przypadku grillowania małych, miękkich kawałków potraw trwającego krócej niż 20 minut należy odnieść się do tabeli **Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie bezpośredniej**. W przypadku grillowania większych części mięsa trwającego 20 minut lub dłużej albo potraw delikatnych należy odnieść się do tabeli **Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie pośredniej**. Do odmierzenia odpowiedniej ilości węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka. Więcej szczegółowych informacji na temat różnicy między metodą bezpośrednią i pośrednią można znaleźć w rozdziale „METODY GRILLOWANIA”.

Pierwsze grillowanie

Zaleca się, by przed pierwszym użyciem grill był rozgrzany, a paliwo utrzymane w stanie rozgrzania do czerwoności przy założonej pokrywie przez co najmniej 30 minut.

Przygotowanie grilla do rozpalenia

1. Zdjąć pokrywę. W zależności od modelu posiadanego grilla może być dostępna możliwość umieszczenia jej z boku przy pomocy blokady pokrywy Tuck-N-Carry®, która po opuszczeniu petni również rolę uchwytu.
2. Zdjąć ruszt do gotowania (górny) z grilla.
3. Wyjąć ruszt na węgiel drzewny (dolny), a następnie usunąć popiół i kawałki starego węgla drzewnego z dna miski i popielnika (w zależności od modelu grilla).
4. Otworzyć otwór / otwory napowietrzające miski.
5. Ponownie zainstalować ruszt na węgiel drzewny (dolny).

Uwaga: Instrukcja użycia podpatki w płynie została celowo pominięta w niniejszej instrukcji obsługi. Podpatka w płynie powoduje zabrudzenia grilla i może przenieść chemiczny posmak do potraw, podczas gdy podpatka w kostkach (sprzedawana oddzielnie) nie ma tych wad. W przypadku wykorzystania podpatki w płynie należy przestrzegać instrukcji producenta i NIGDY nie wolno jej dodawać do płonącego ognia.

Rozpalanie węgla drzewnego przy pomocy zapalarki

Najprostszym, najdokładniejszym sposobem rozpalania węgla drzewnego dowolnego rodzaju jest użycie zapalarki, a konkretnie zapalarki RapidFire® firmy Weber® (sprzedawanej oddzielnie). Przed przystąpieniem do rozpalania należy zapoznać się z przestrożkami i ostrzeżeniami dołączonymi do zapalarki RapidFire®.

1. Na dnie zapalarki położyć kilka arkuszy zmiętej gazety, a następnie ustawić zapalarkę na ruszcie na węgiel drzewny (A) lub położyć kilka kostek podpatki na środku rusztu na węgiel drzewny i umieścić na nich zapalarkę (B).
2. Napętnić zapalarkę węglem drzewnym (C).
3. Podpalić kostki podpatki lub gazetę przez otwory z boku zapalarki (D).
4. Trzymać zapalarkę na miejscu aż do pełnego rozpalenia węgla drzewnego. Petne rozpalenie węgla drzewnego można rozpoznać, kiedy jest on pokryty warstwą białego popiołu.

Uwaga: Przed umieszczeniem potrawy na ruszcie użyta podpatka w kostkach musi być całkowicie spalona, a węgiel drzewny pokryty popiołem. Nie gotować, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.

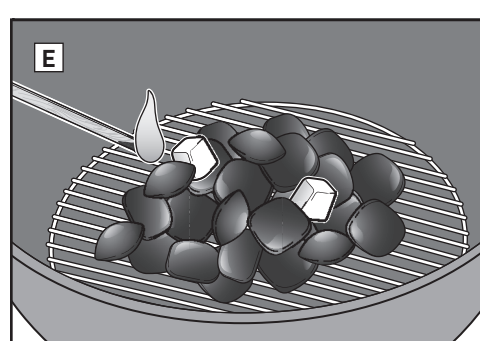
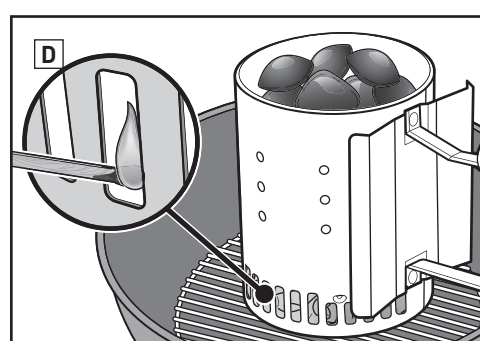
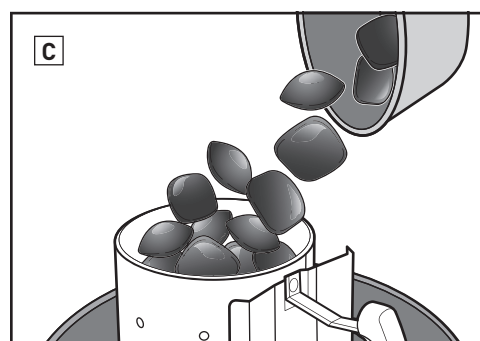
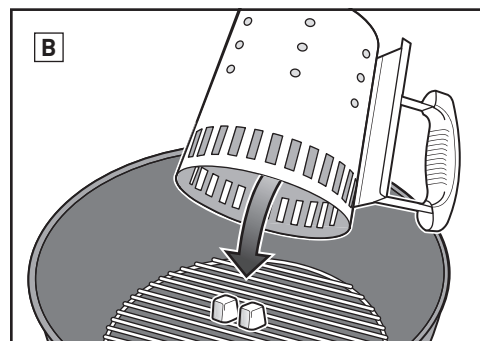
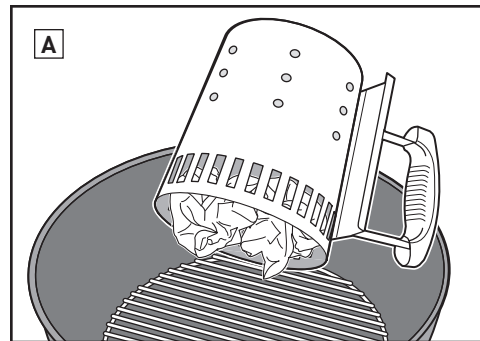
5. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przejść do następnych stron zawierających instrukcję układania węgla, a następnie rozpocząć gotowanie zgodnie z żądaną metodą (bezpośrednią lub pośrednią).

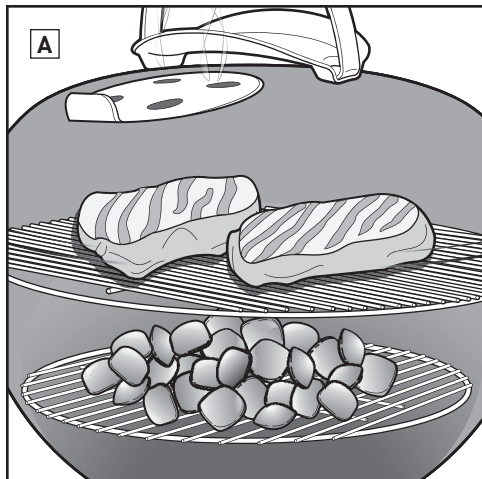
Rozpalanie węgla drzewnego przy pomocy podpatki w kostkach

1. Na środku rusztu na węgiel drzewny (dolnego) ułożyć piramidkę z węgla i wprowadzić w nią kilka kostek podpatki (sprzedawanej oddzielnie) (E).
2. Podpalić kostki podpatki przy pomocy długiej zapalarki lub zapalniczki. Podpatka w kostkach zapali węgiel drzewny.
3. Odczekać, aż węgiel drzewny w petni się rozpałi. Petne rozpalenie węgla drzewnego można rozpoznać, kiedy jest on pokryty warstwą białego popiołu.

Uwaga: Przed umieszczeniem potrawy na ruszcie użyta podpatka w kostkach musi być całkowicie spalona, a węgiel drzewny pokryty popiołem. Nie gotować, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.

4. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przejść do następnych stron zawierających instrukcję układania węgla, a następnie rozpocząć gotowanie zgodnie z żądaną metodą (bezpośrednią lub pośrednią).





Układanie węgla drzewnego do metody bezpośredniej

1. Założyć rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

Uwaga: Grill, włącznie z uchwytem oraz uchwytyami przepustnicy pokrywy / otworów napowietrzających miski, będzie gorący. W celu uniknięcia poparzeń rąk należy nosić rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

2. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przy pomocy długich szczypiec równomiernie rozłożyć go na całej powierzchni rusztu na węgiel **(B)**.

3. Ponownie zainstalować ruszt do gotowania.

4. Umieścić pokrywę na grillu.

5. Otworzyć przepustnicę pokrywy **(C)**.

6. Wstępnie rozgrzewać ruszt przez około 10 do 15 minut.

7. Po wstępnym rozgrzaniu rusztu do gotowania oczyścić go, używając szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej **(D)**.

Uwaga! Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosa na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

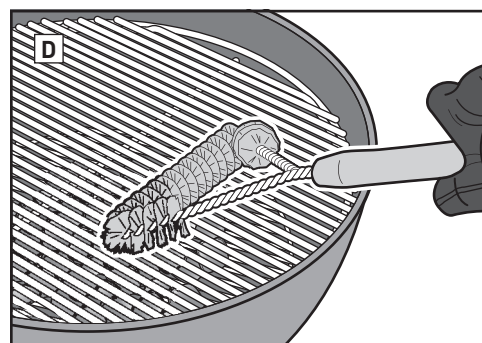
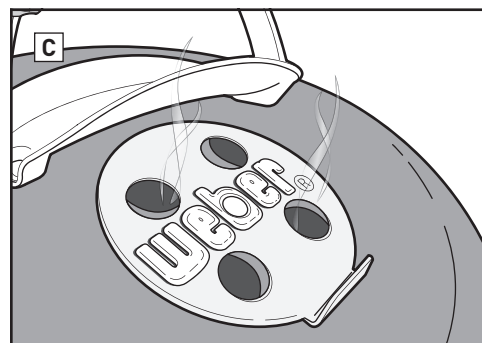
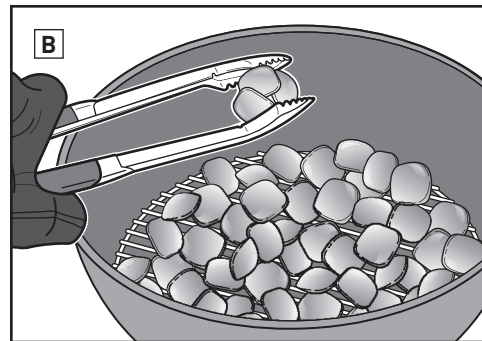
8. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na ruszcie.

9. Umieścić pokrywę na grillu. Sprawdzić czasy gotowania zalecane w przepisie.

Uwaga! Przy zdejmowaniu pokrywy grilla podczas gotowania należy ją podnosić do góry raczej na jedną stronę niż prosto. Podnoszenie prosto do góry może spowodować zassanie popiołu na potrawę.

Po zakończeniu gotowania...

Zamknąć przepustnicę pokrywy i otwory napowietrzające, aby zgasić węgiel drzewny.



Grillowanie ciepłem bezpośrednim

Metodę bezpośrednią należy stosować w przypadku małych, miękkich kawałków potraw, które wymagają mniej niż 20 minut przygotowania, takich jak:

- hamburgery,
- steki,
- kotlety,
- kebab,
- kawałki kurczaka bez kości,
- filety z ryb,
- skorupiaki,
- warzywa w plasterkach.

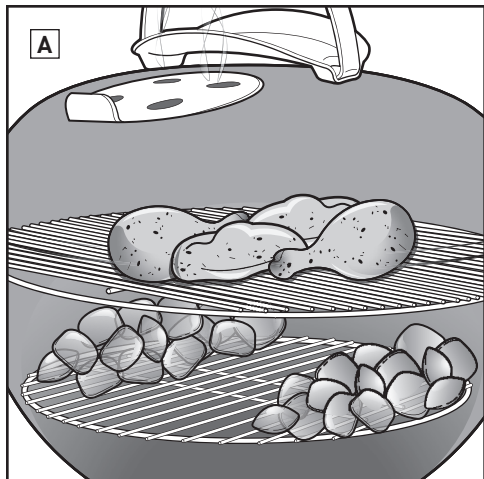
W przypadku ciepła bezpośredniego ogień znajduje się zaraz pod potrawą **(A)**. Passeruje on powierzchnię potrawy, wydobywając smak, tworząc strukturę powierzchni i pyszną karmelizację, równocześnie gotując potrawę do samego jej środka.

Bezpośredni ogień tworzy zarówno ciepło wypromieniowywane, jak i przewodzone. Ciepło wypromieniowywane z węgla drzewnego szybko gotuje powierzchnię potrawy, która znajduje się najbliżej jego źródła. Równocześnie ogień podgrzewa pręty rusztu do gotowania, który przewodzi ciepło bezpośrednio do powierzchni potrawy i tworzy te charakterystyczne, wspaniałe wyglądające ślady grillowania.

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie bezpośredniej

*Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego	Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*	Gruby węgiel drzewny mieszany*
Go-Anywhere®	13 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	½ kubka
37 cm	24 brykietów	¾ kubka (0,42 kg)	¾ kubka
47 cm	30 brykietów	1 kubek (0,56 kg)	¾ kubka



Układanie węgla drzewnego do metody pośredniej

1. Założyć rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

Uwaga: Grill, włączony z uchwyty, przepustnicą pokrywy i otworami napowietrzającymi misy, będzie gorący. W celu uniknięcia poparzeń rąk należy nosić rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

2. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przy pomocy długich szczypiec ułożyć kawałki węgla drzewnego w taki sposób, aby znajdowały się po obu stronach potrawy (B). Pośrodku między węglem można ułożyć tackę do zbierania odcieków.

3. Ponownie zainstalować ruszt do gotowania.

4. Umieścić pokrywę na grillu.

5. Otworzyć przepustnicę pokrywy (C).

6. Wstępnie rozgrzewać ruszt przez około 10 do 15 minut.

7. Po wstępnym rozgrzaniu rusztu do gotowania oczyścić go, używając szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej (D).

Uwaga: Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

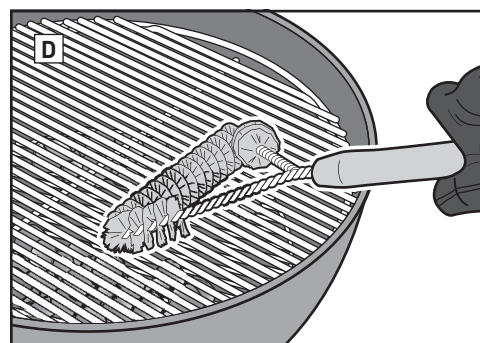
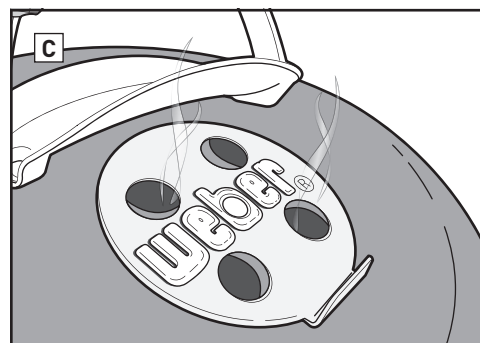
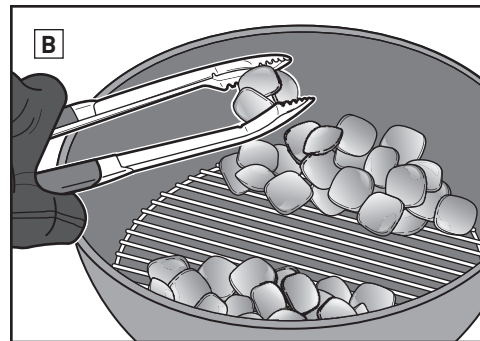
8. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na ruszcie.

9. Umieścić pokrywę na grillu. Sprawdzić czasy gotowania zalecane w przepisie.

Uwaga: Przy zdejmowaniu pokrywy grilla podczas gotowania należy ją podnosić do góry raczej na jedną stronę niż prosto. Podnoszenie prosto do góry może spowodować zassanie popiołu na potrawę.

Po zakończeniu gotowania...

Zamknąć przepustnicę pokrywy i otwory napowietrzające, aby zgasić węgiel drzewny.



Grillowanie ciepłem pośrednim

Metodę pośrednią należy stosować w przypadku większych części mięsa, które wymagają grillowania przez 20 minut lub dłużej lub w przypadku potraw tak delikatnych, że wystawienie ich na działanie ciepła bezpośredniego mogłoby je wysuszyć lub spiec, takich jak np.:

- pieczenie,
- kawałki drobiu z kością,
- całe ryby,
- delikatne filety z ryb,
- żeberka.

Ciepło pośrednie może być również wykorzystywane do wykańczania grubszych potraw lub części mięsa z kością, które zostały najpierw poddane passowaniu lub zbrązowione z użyciem ciepła bezpośredniego.

W metodzie pośredniej ciepło znajduje się po obu stronach grilla lub jest przesunięte na jedną jego stronę. Potrawa spoczywa nad niezapaloną częścią rusztu do gotowania (A).

Ciepło wypromieniowywane i przewodzone wciąż ma znaczenie, ale w gotowaniu pośrednim nie jest tak intensywne. Jeżeli jednak pokrywa grilla jest zamknięta tak, jak powinna, istnieje inny rodzaj generowanego ciepła: ciepło konwekcyjne. Temperatura rośnie, ciepło odbija się od pokrywy oraz wewnętrznych powierzchni grilla i cyrkuluje, powoli i równomiernie gotując potrawę ze wszystkich stron.

Ciepło konwekcyjne nie passuruje powierzchni potrawy tak, jak robi to ciepło wypromieniowywane i przewodzone. Gotuje ono delikatniej aż do środka, podobnie jak ciepło w piekarniku.

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie pośredniej

*Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego		Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*		Gruby węgiel drzewny mieszany*	
	Brykiety przez pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)
Go-Anywhere®	6 brykietów	2 brykiety	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	¼ kubka	1 garść
37 cm	7 brykietów	5 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	¼ kubka	½ kubka	¼ kubka
47 cm	15 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść



Noś rękawice

Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze należy nosić rękawicę lub rękawice do grilla z jedynym palcem. W trakcie procesu grillowania otwory napowietrzające, przepustnice, uchwyty i misa będą gorące, dlatego należy zapewnić ochronę rąk i przedramion.

Nie stosuj podpałki w płynie

Należy unikać stosowania podpałki w płynie, ponieważ może ona nadać potrawom chemiczny smak. Zapalarka (sprzedawana oddzielnie) i podpałka w kostkach (sprzedawana oddzielnie) są o wiele czystszy i skuteczniejszy sposób rozpalania węgla drzewnego.

Wstępnie rozgrzej grill

Wstępne rozgrzanie grilla z zamkniętą pokrywą przez 10 do 15 minut przygotowuje ruszt do gotowania. Przy całym węglu drzewnym żarzącym się na czerwono temperatura pod pokrywą powinna osiągać 260°C. W takich warunkach wszelkie kawałki potraw przylegające do rusztu zostają poluzowane, co ułatwia usunięcie ich szczotką do grilla z włosem ze stali nierdzewnej. Wstępne rozgrzanie powoduje, że ruszt staje się wystarczająco gorący, aby umożliwić prawidłowe passerowanie, co pomaga również w zapobieganiu przywierania potraw do rusztu.

Uwaga: Należy używać szczotki do grilla z włosem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosa na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

Smaruj olejem potrawy, a nie ruszt

Olej zapobiega przywieraniu potraw oraz dodaje smaku i wilgotności. Lekkie przesmarowanie potrawy przy pomocy pędzla lub spryskanie jej olejem działa lepiej niż smarowanie rusztu.

Utrzymuj przepływ powietrza

Płonący węgiel drzewny potrzebuje powietrza. Pokrywa powinna być zamknięta tak długo, jak to tylko możliwe, ale przepustnica pokrywy i otwór napowietrzający misy muszą zostać otwarte. Należy regularnie usuwać popiół zbierający się na dnie grilla w celu zapobieżenia blokowaniu otworów napowietrzających.

Przykryj grill pokrywą

Cztery ważne powody, dla których pokrywa powinna być zamknięta tak długo, jak to tylko możliwe.

1. Zamknięcie utrzymuje temperaturę wystarczająco wysoką do passerowania potraw.
2. Skraca czas gotowania i zapobiega wysychaniu potraw.
3. Więzi wydzielanie dymu, który powstaje, kiedy tłuszcz i soki odparowują w grillu.
4. Zapobiega rozbłyskom płomieni przez ograniczenie dopływu tlenu.

Hamuj płomienie

Występowanie rozbłysków płomieni jest dobre, ponieważ passerują one powierzchnię tego, co grillujesz, jednakże zbyt wiele takich rozbłysków może spalić obrabianą potrawę. Pokrywa powinna być założona tak długo, jak to możliwe. Ograniczy to dopływ tlenu do wnętrza grilla, pomagając zgasić wszelkie rozbłyski płomieni. Jeżeli płomienie wymkną się spod kontroli, należy tymczasowo przesunąć potrawy nad ciepło pośrednie, do momentu, aż płomienie nie zgasną.

Pilnuj czasu i temperatury

W przypadku grillowania w chłodniejszym klimacie lub na wyższej wysokości nad poziomem morza czasy gotowania będą dłuższe. Silny wiatr podniesie temperaturę węgla drzewnego w grillu, dlatego zawsze należy pozostawać blisko grilla i pamiętać o zakładaniu pokrywy na tak długi czas, jak to tylko możliwe, by ciepło nie uciekało.

Mrożone czy świeże

Bez względu na to, czy grillowana jest żywność mrożona czy świeża, należy postępować zgodnie z wytycznymi bezpieczeństwa zawartymi na opakowaniu i zawsze gotować ją do zalecanej wewnętrznej temperatury. Żywność mrożona będzie wymagać dłuższego grillowania i może potrzebować dodania większej ilości paliwa w zależności od rodzaju żywności.

Utrzymuj grill w czystości

Należy przestrzegać kilku podstawowych zaleceń dotyczących konserwacji, aby utrzymać dobry wygląd grilla oraz dobre rezultaty grillowania przez długie lata.

- W celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza i lepszych rezultatów grillowania należy przed użyciem usuwać nagromadzony popiół i stary węgiel drzewny z dna misy oraz popielnika. Przed tą operacją należy się upewnić, że cały węgiel drzewny jest całkowicie zgaszony i że grill jest chłodny.
- Wewnątrz pokrywy mogą dać się zauważyć podobne do farby płatki. Podczas użytkowania opary tłuszczu i dym powoli utleniają się do postaci węgla i odkładają się na wewnętrznej stronie pokrywy. Zwęglony tłuszcz należy usunąć z wnętrza pokrywy przy pomocy szczotki do grilla z włosem ze stali nierdzewnej. W celu zminimalizowania dalszego gromadzenia się takiego osadu, po gotowaniu, kiedy grill jest jeszcze ciepły, ale nie gorący, wewnątrz pokrywy można wytrzeć ręcznikiem papierowym.
- Jeżeli grill jest narażony na szczególnie trudne warunki, może być konieczne częstsze czyszczenie jego zewnętrznych powierzchni. Kwaśny deszcz, środki chemiczne i woda morską mogą powodować pojawienie się korozji powierzchniowej. Firma Weber zaleca mycie zewnętrznych powierzchni grilla ciepłą wodą z detergentem. Następnie myte powierzchnie należy obficie sputkać i osuszyć.
- Do czyszczenia powierzchni grilla nie należy używać ostrych przedmiotów ani ściernych środków czyszczących.



O ile nie odnotowano inaczej, czasy gotowania wołowiny i jagnięciny wykorzystują definicję średniego wysmażenia według Departamentu Rolnictwa USA. Części, grubość, masa i czasy grillowania są podane wyłącznie orientacyjnie. Czynniki takie jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna mogą wpływać na czas gotowania żywności.

Przepisy i wskazówki dotyczące grillowania można znaleźć na www.weber.com.

	Grubość / Masa	Przybliżony całkowity czas grillowania		
MIĘSO CZERWONE	Stek: Stek klubowy, stek porterhouse, rib-eye, T-bone oraz filet mignon (połędwica)	grubość 2 cm grubość 2,5 cm grubość 5 cm	4 do 6 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze 6 do 8 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze 14 do 18 minut passerować 6 do 8 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 8 do 10 minut pośrednio w wysokiej temperaturze	
	Stek z łaty	0,7 do 1 kg, grubość 2 cm	8 do 10 minut bezpośrednio w średniej temperaturze	
	Wołowy kotlet mielony	grubość 2 cm	8 do 10 minut bezpośrednio w średniej temperaturze	
	Połędwica	1,4 do 1,8 kg	45 do 60 minut 15 minut bezpośrednio w średniej temperaturze i grillować 30 do 45 minut pośrednio w średniej temperaturze	
	Bratwurst: świeża	pięto, 85 g	20 do 25 minut bezpośrednio w niskiej temperaturze	
WIEPRZOWINA	Kotlet: z kością lub bez kości	grubość 2 cm grubość 3 do 4 cm	6 do 8 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze 10 do 12 minut passerować 6 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 4 do 6 minut pośrednio w wysokiej temperaturze	
	Żeberka: baby back, sparerib	1,4 do 1,8 kg	1½ do 2 godzin pośrednio w średniej temperaturze	
	Żeberka: w stylu wiejskim, z kością	1,4 do 1,8 kg	1½ do 2 godzin pośrednio w średniej temperaturze	
	Połędwica	0,5 kg	30 minut passerować 5 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 25 minut pośrednio w średniej temperaturze	
	DRÓB	Piersz z kurczaka: bez kości, bez skóry	170 do 227 g	8 do 12 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
Udo z kurczaka: bez kości, bez skóry		113 g	8 do 10 minut bezpośrednio w średniej temperaturze	
Kawałki kurczaka: z kością, mieszane		85 do 170 g	36 do 40 minut bezpośrednio w niskiej temperaturze 6 do 10 minut, 30 minut pośrednio w średniej temperaturze	
Kurczak: cały		1,8 do 2,25 kg	1 do 1½ godziny pośrednio w średniej temperaturze	
Kura rasy Cornish		0,7 do 0,9 kg	60 do 70 minut pośrednio w średniej temperaturze	
Indyk: cały, nienadziewany		4,5 do 5,5 kg	2 do 2½ godziny pośrednio w średniej temperaturze	
RYBY I OWOCE MORZA	Ryba, filet lub stek: halibut, łucjan czerwony, łosoś, labraks, miecznik, tuńczyk	grubość 0,6 do 1,25 cm grubość 2,5 do 3 cm	3 do 5 minut bezpośrednio w średniej temperaturze 10 do 12 minut bezpośrednio w średniej temperaturze	
	Ryba: cała	0,5 kg 1,4 kg	15 do 20 minut pośrednio w średniej temperaturze 30 do 45 minut pośrednio w średniej temperaturze	
	Krewetki	14 g	2 do 4 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze	
	WARZYWA	Szparagi	średnica 1,25 cm	6 do 8 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
		Kukurydza	w łuskach	25 do 30 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
obrana z łusek			10 do 15 minut bezpośrednio w średniej temperaturze	
Grzyby		shiitake i pieczarka dwuzarodnikowa	8 do 10 minut bezpośrednio w średniej temperaturze	
		pieczarka dwuzarodnikowa otwarta	10 do 15 minut bezpośrednio w średniej temperaturze	
Cebula		w połówkach	35 do 40 minut pośrednio w średniej temperaturze	
	plastry 1,25 cm	8 do 12 minut bezpośrednio w średniej temperaturze		
Ziemniak	cały	45 do 60 minut pośrednio w średniej temperaturze		
	plastry 1,25 cm	9 do 11 minut obgotowywać 3 minuty i grillować 6 do 8 minut bezpośrednio w średniej temperaturze		

Należy się upewnić, że potrawa mieści się na grillu przy zamkniętej pokrywie, pozostawiając około 2,5 cm odstępu do pokrywy.

Wskazówki przydatne podczas gotowania

- Steki, filety z ryb, kawałki kurczaka bez kości i warzywa należy grillować z użyciem metody bezpośredniej przez czas podany w tabeli (lub wedługżądanego wysmażenia), obracając potrawę jeden raz w połowie czasu grillowania.
- Pieczenie, cały drób, kawałki drobiu z kością, całe ryby i grubsze części mięsa należy grillować, stosując metodę pośrednią przez czas podany w tabeli (lub aż termometr szpilkowy nie zarejestruje żądanej temperatury wewnętrznej).
- Przed krojeniem należy pozwolić, by po przygotowaniu większe części mięsa oraz grube kotlety i steki odczekały 5 do 10 minut. W tym czasie wewnętrzna temperatura mięsa wzrośnie od 2,8 do 5,6 stopni.
- W celu uzyskania dodatkowego smaku z dymu można rozważyć dodanie wiórów lub kawałków drewna liściastego (moczonego w wodzie przez co najmniej 30 minut i osuszonego) lub nawilżonych świeżych ziół, takich jak rozmaryn, tymianek czy liście laurowe. Mokre drewno lub zioła należy umieścić bezpośrednio na węglach zaraz przed rozpoczęciem gotowania.
- Przed grillowaniem żywności należy ją rozmrozić. W przeciwnym razie na przygotowanie zamrożonej potrawy należy przewidzieć więcej czasu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa żywności

- Mięsa, ryb i drobiu nie wolno rozmrażać w temperaturze pokojowej. Produkty należy rozmrażać w lodówce.
- Przed przystąpieniem do przygotowywania posiłku oraz jeśli dotykało się świeżego mięsa, ryby i drobiu należy dokładnie umyć ręce gorącą wodą z mydłem.
- Nigdy nie należy kłaść upieczonej potrawy na talerzu, na którym znajdowała się potrawa surowa.
- Wszystkie talerze i sztucze do gotowania, które stykały się z surowym mięsem lub rybą, należy umyć w gorącej wodzie z detergentem i sptukać.



Несоблюдение СООБЩЕНИЙ ОБ ОПАСНОСТИ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ и ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЙ, содержащихся в данном руководстве пользователя, может вызвать серьезную травму или смерть, а также стать причиной пожара или взрыва, что приведет к материальному ущербу.

Прочитайте всю информацию по технике безопасности, содержащуюся в руководстве пользователя, до начала использования гриля.

ОПАСНО!

- ⚠ Запрещается использовать гриль в помещении! Данный гриль предназначен для использования на улице в хорошо проветриваемой зоне и не предназначен для использования — и никогда не должен использоваться — в качестве обогревателя. При использовании в помещении будут накапливаться вредные дымовые газы, вызывающие серьезные травмы или смерть.
- ⚠ Нельзя использовать гриль в гараже, внутри здания, в крытом переходе или любых других закрытых помещениях.
- ⚠ Для розжига угля нельзя использовать бензин, спирт или другие жидкости с высокой летучестью. При использовании жидкости для розжига (не рекомендуется) перед розжигом угля следует убрать остатки жидкости, протекавшие через вентиляционные отверстия чаши.
- ⚠ Не добавляйте жидкость для розжига или уголь, пропитанный жидкостью для розжига, на горячий или теплый древесный уголь. После использования закройте бутылку с жидкостью для розжига и поставьте ее на безопасном расстоянии от гриля.
- ⚠ В зоне приготовления пищи не должно находиться легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и т. д., а также горючих материалов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ⚠ Не используйте гриль, пока не будут установлены все элементы. Гриль должен быть собран надлежащим образом, в соответствии с инструкцией по сборке. Неправильная сборка может стать опасной.
- ⚠ Никогда не используйте гриль без золоуловителя.
- ⚠ Не используйте гриль под любым навесом из горючего материала.
- ⚠ Употребление алкоголя, рецептурных или безрецептурных препаратов может ослабить способность правильно собрать гриль или безопасно его использовать.
- ⚠ Соблюдайте осторожность при работе с грилем. Гриль нагревается во время приготовления пищи или чистки, поэтому его нельзя оставлять без присмотра.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Гриль сильно нагревается, не перемещайте его во время работы.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разрешайте детям и домашним животным приближаться к грилю.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте спирт или бензин для розжига или повторного розжига! Для растопки используйте только материалы, соответствующие стандарту EN 1860-3!
- ⚠ Данный гриль Weber® не предназначен для установки на прогулочных транспортных средствах и/или лодках, а также внутри них.
- ⚠ Нельзя использовать гриль на расстоянии менее пяти футов от любых горючих материалов, включая, помимо прочего, настил, террасы и веранды из дерева или обработанного дерева.
- ⚠ Гриль должен стоять на безопасной и ровной поверхности, свободной от горючих материалов.
- ⚠ Не ставьте гриль на стекло или горючие поверхности.
- ⚠ Запрещается использовать гриль при сильном ветре.
- ⚠ Не надевайте одежду с просторными рукавами при розжиге или использовании гриля.
- ⚠ Никогда не трогайте решетку для приготовления пищи или решетку для угля, золу, уголь или гриль, чтобы проверить, горячие ли они.
- ⚠ После окончания готовки затушите уголь. Для этого закройте заслонку крышки и воздухозаборные отверстия чаши и поместите крышку на чашу.

- ⚠ Всегда кладите уголь на решетку для угля (нижняя решетка), а не в нижнюю часть чаши.
- ⚠ Не опирайтесь на край столика и не перегружайте его.
- ⚠ Не используйте держатель для крышки Tuck Away™ как ручку для поднятия или перемещения гриля.
- ⚠ Не вешайте крышку на ручку чаши.
- ⚠ Нельзя складывать горячие угли там, где на них могут наступить или где они могут стать причиной пожара. Нельзя удалять золу или угли, если они полностью не погасли.
- ⚠ Не убирайте гриль, пока зола и уголь полностью не погаснут.
- ⚠ Удаляйте золу, только когда весь уголь полностью прогорит и полностью погаснет, а гриль остынет.
- ⚠ Электрические провода и кабели должны находиться в стороне от горячих поверхностей гриля и от мест интенсивного движения людей и транспорта.



⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не следует использовать гриль в помещении, например в доме, палатке, жилом автомобиле, транспортном средстве или замкнутом пространстве. Опасность смертельного отравления угарным газом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- ⚠ Не используйте воду, чтобы контролировать вспышки огня или потушить угли.
- ⚠ Если обернуть чашу алюминиевой фольгой, она будет мешать току воздуха. Вместо этого используйте поддон для стекания жира с мяса при приготовлении непрямым способом.
- ⚠ Щетки для гриля нужно регулярно проверять на предмет выпадения щетинок и чрезмерный износ. Щетку нужно заменить, если на решетке или щетке остаются выпавшие щетинки. Компания Weber рекомендует приобретать новую щетку для гриля с щетиной из нержавеющей стали в начале каждой весны.



- ⚠ Обязательно надевайте термостойкие защитные рукавицы или перчатки во время приготовления пищи, регулировки воздухозаборных отверстий (заслонок), добавления угля и манипуляций с термометром или крышкой.
- ⚠ Используйте правильные инструменты с длинной жаропрочной ручкой.



Благодарим вас за приобретение продукта WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 («Weber») гордится тем, что предоставляет своим клиентам безопасные, прочные и надежные продукты.

Данная добровольная гарантия Weber предоставляется вам без дополнительной оплаты. Она содержит информацию, которая вам потребуется для ремонта продукта WEBER® в маловероятном случае неисправности или дефекта.

В соответствии с действующим законодательством клиент имеет ряд прав в случае, если продукт оказывается неисправным. Эти права включают дополнительные услуги или замену, снижение цены покупки и компенсацию. Например, в Европейском Союзе законодательством предусмотрена двухлетняя гарантия, начиная с даты передачи продукта. Положения данной гарантии не влияют на эти и другие предусмотренные законодательством права. На самом деле, эта гарантия предоставляет дополнительные права владельца, которые не зависят от положений гарантии в соответствии с законодательством.

ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ WEBER

Компания Weber гарантирует покупателю продукта WEBER® (или, в случае дарения или рекламных акций, лицу, для которого он был приобретен в качестве подарка или рекламной продукции) отсутствие дефектов материалов и изготовления в продукте WEBER® в течение указанного [указанных] ниже срока (сроков), при условии сборки и эксплуатации в соответствии с прилагаемым Руководством пользователя. (Примечание: Если вы потеряли Руководство пользователя WEBER®, замена доступна в Интернете по адресу www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который владелец могут перенаправить). При условии нормального использования одной семьей, проживающей в частном доме или квартире, и проведения технического обслуживания компания Weber в рамках данной гарантии соглашается отремонтировать или заменить неисправные детали в указанные сроки и с приведенными ниже ограничениями и исключениями. В ТОЙ СТЕПЕНИ, В КОТОРОЙ ЭТО РАЗРЕШЕНО ПРИМЕНИМЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ, ПОЛОЖЕНИЯ ДАННОЙ ГАРАНТИИ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ ТОЛЬКО НА ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ПОКУПАТЕЛЯ И НЕ ПОДЛЕЖАТ ПЕРЕДАЧЕ ПОСЛЕДУЮЩИМ ВЛАДЕЛЬЦАМ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ СЛУЧАЕВ ДАРЕНИЯ И РЕКЛАМНОЙ ПРОДУКЦИИ.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВЛАДЕЛЬЦА ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ

Для обеспечения эффективного действия гарантии следует (хотя это необязательно) зарегистрировать свой продукт WEBER® на сайте www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который Владелец могут перенаправить. Просьба также сохранять товарный чек и/или квитанцию, подтверждающие покупку. Регистрация вашего продукта WEBER® подтверждает предоставление вам гарантии и передает компании Weber необходимые данные для связи с вами.

Приведенная выше гарантия применяется только в случае, если владелец принимает разумные меры по уходу за продуктом WEBER®, следуя всем инструкциям по сборке, использованию и профилактическому обслуживанию, приведенным в прилагаемом Руководстве пользователя, если только владелец не может доказать, что дефект или сбой в работе не связаны с соблюдением изложенных выше обязанностей. Если вы живете в прибрежной зоне, или ваш продукт находится недалеко от бассейна, обслуживание должно включать регулярное мытье и ополаскивание внешних поверхностей, как описано в прилагаемом Руководстве пользователя.

ОБРАЩЕНИЯ ПО ГАРАНТИИ / ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Если вы считаете, что на какую-либо деталь продукта распространяется действие настоящей Гарантии, обратитесь, пожалуйста, в Службу поддержки клиентов Weber, используя контактную информацию на нашем сайте (www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который владельца могут перенаправить). После изучения ситуации компания Weber выполнит ремонт или замену (на собственное усмотрение) неисправной детали, на которую распространяется действие настоящей гарантии. В случае, если ремонт или замена невозможны, компания Weber может принять решение (на собственное усмотрение) о замене гриля новым грилем такой же или большей стоимости. Компания Weber может попросить вас направить ей детали для проверки с предоплатой стоимости отправки.

Данная гарантия не действует в случае повреждений, умышленных состояний, обесцвечивания и/или ржавчины, в связи с которыми Weber не несет ответственности, вызванные следующими причинами:

- Неправильное, безответственное использование, изменения, модификации, использование не по назначению, вандализм, отсутствие должного ухода, неправильная сборка или установка, а также невыполнение или ненадлежащее проведение обычных и регламентных работ по техобслуживанию;

- Действия насекомых, пауков и грызунов (например, белок), включая без ограничения повреждение трубок горелок и/или газовых шлангов;
- Воздействие соленого воздуха и/или источников хлора, таких как бассейны и горячие ванны/спа;
- Суровые погодные условия, такие как град, ураганы, землетрясения, цунами или шторм, торнадо или сильные грозы.

Использование и/или установка в продукт WEBER® деталей, не являющихся оригинальными запчастями Weber, приведет к аннулированию данной гарантии, и ее действие не будет распространяться на любые вызванные этим повреждения. Любая переделка газового гриля, не разрешенная компанией Weber или выполненная не уполномоченным компанией Weber специалистом по сервисному обслуживанию, приведет к аннулированию данной гарантии.

СРОКИ ГАРАНТИИ

Решетки для пищи/древесного угля: 2 года, от сквозного проржавления/прогорания
Система очистки One-Touch™: 5 лет, от сквозного проржавления/прогорания
Чаша, крышка и центральное кольцо: 10 лет, от сквозного проржавления/прогорания
Пластмассовые компоненты: 5 лет, за исключением изменения цвета или обесцвечивания
Все другие детали: 2 года

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

ПОМИМО ИЗЛОЖЕННЫХ ГАРАНТИИ И ОТКАЗА ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ДАННЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЮТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ГАРАНТИЙ И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ЗАЯВЛЕНИЕМ О ДОБРОВОЛЬНОМ ПРИНЯТИИ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ВНЕ РАМОК ОТВЕТСТВЕННОСТИ КОМПАНИИ WEBER В СООТВЕТСТВИИ С ПОЛОЖЕНИЯМИ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА. ТАКЖЕ ДАННАЯ ГАРАНТИЯ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТ И НЕ ИСКЛЮЧАЕТ СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЗИИ, ПРИ КОТОРЫХ КОМПАНИЯ WEBER НЕСЕТ ПРЕДУСМОТРЕННУЮ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

ПО ИСТЕЧЕНИИ УКАЗАННОГО В ДАННОЙ ГАРАНТИИ СРОКА НИКАКИЕ ГАРАНТИИ НЕ ДЕЙСТВУЮТ. НИКАКИЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛЮБЫМ ЛИЦОМ, В Т.Ч. ДИЛЕРОМ ИЛИ РОЗНИЧНЫМ ПРОДАВЦОМ, В ОТНОШЕНИИ ЛЮБОГО ПРОДУКТА (НАПРИМЕР, «РАСШИРЕННЫЕ ГАРАНТИИ»), НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ ДЛЯ WEBER. ЕДИНСТВЕННЫМ СРЕДСТВОМ ИСПРАВЛЕНИЯ, ПРЕДУСМОТРЕННЫМ ДАННОЙ ГАРАНТИЕЙ, ЯВЛЯЕТСЯ РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЕНА НЕИСПРАВНОЙ ДЕТАЛИ ИЛИ ПРОДУКТА.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ РАЗМЕР ВОЗМЕЩЕНИЯ СОГЛАСНО ДАННОЙ ДОБРОВОЛЬНОЙ ГАРАНТИИ НЕ БУДЕТ ПРЕВЫШАТЬ СТОИМОСТИ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТА WEBER.

ВЫ ПРИНИМАЕТЕ НА СЕБЯ РИСК И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УТРАТУ, УЩЕРБ ИЛИ ВРЕД, НАНЕСЕННЫЙ ВАМ И ВАШЕМУ ИМУЩЕСТВУ И/ИЛИ ДРУГИМ ЛИЦАМ И ИХ ИМУЩЕСТВУ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИЛИ БЕЗОТВЕТСТВЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТА ИЛИ НЕВЫПОЛНЕНИЯ ПОЛОЖЕНИЙ И ИНСТРУКЦИЙ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В ПРИЛАГАЕМОМ К ПРОДУКТУ WEBER РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАМЕНЕННЫЕ ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ПОЛУЧАЮТ ГАРАНТИЮ ТОЛЬКО НА ОСТАВШИЙСЯ СРОК ДЕЙСТВИЯ ПЕРВОНАЧАЛЬНОЙ ГАРАНТИИ (КАК УКАЗАНО ВЫШЕ).

ДАННАЯ ГАРАНТИЯ ОТНОСИТСЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОДНОЙ СЕМЬЕЙ, ПРОЖИВАЮЩЕЙ В ЧАСТНОМ ДОМЕ ИЛИ КВАРТИРЕ, И НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ГРИЛИ WEBER, ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ, СОВМЕСТНО ИЛИ В СОСТАВЕ ПАРКА ИЗ НЕКОЛЬКИХ УСТРОЙСТВ, НАПРИМЕР, В РЕСТОРАНАХ, ГОСТИНИЦАХ, НА КУОРТАХ ИЛИ В АРЕНДУЕМОЙ НЕДВИЖИМОСТИ.

WEBER МОЖЕТ ВРЕМЯ ОТ ВРЕМЕНИ ИЗМЕНЯТЬ КОНСТРУКЦИЮ СВОИХ ПРОДУКТОВ. НИКАКИЕ ИЗ ПОЛОЖЕНИЙ ДАННОЙ ГАРАНТИИ НЕ ДОЛЖНЫ ТОЛКОВАТЬСЯ КАК ОБЯЗЫВАЮЩИЕ WEBER ВНЕСТИ ТАКИЕ ЖЕ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ РАНЕЕ ИЗГОТОВЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ, РАВНО КАК ПОДОБНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ НЕ ДОЛЖНЫ ИСТОЛКОВЫВАТЬСЯ КАК ПРИЗНАНИЕ ТОГО, ЧТО ПРЕДЫДУЩИЕ КОНСТРУКЦИИ БЫЛИ ДЕФЕКТНЫМИ.

Посетите сайт www.weber.com, выберите страну происхождения и зарегистрируйте гриль сегодня.



СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Конструкция вашего угольного гриля Weber® была тщательно продумана. Мы проектируем наши грили так, чтобы вам никогда не пришлось беспокоиться о вспышках, горячих и холодных точках или сожженной пище. Вы всегда можете ожидать высокую производительность, точный контроль и отличные результаты.

Чаша и крышка

Все угольные грили Weber® оснащены стальной чашей с термообработанным фарфорово-эмалевым покрытием (A) и крышкой (B). Такое покрытие никогда не отслаивается и не крошится. Светоотражающая поверхность обеспечивает приготовление пищи методом конвекции, при котором тепло излучается вокруг пищи, как в духовке, обеспечивая равномерное пропекание.

Заслонки и воздухозаборные отверстия

Воздух играет большую роль в приготовлении пищи на угольном гриле. Чем больше воздуха поступает в гриль, тем жарче будет огонь (до определенной точки) и тем чаще будет необходимо добавлять уголь. Поэтому, чтобы добавлять уголь как можно меньше, держите крышку закрытой как можно дольше. Во время использования гриля воздухозаборные отверстия (C), расположенные в нижней части гриля, следует оставить открытыми, но чтобы замедлить скорость горения, закройте заслонку (заслонки) крышки (D) наполовину.

Решетка для приготовления пищи

Изготовленная из высокопрочной лакированной стали решетка для приготовления пищи (E) достаточно велика, чтобы на ней поместились все ваши любимые блюда.

Решетка для угля

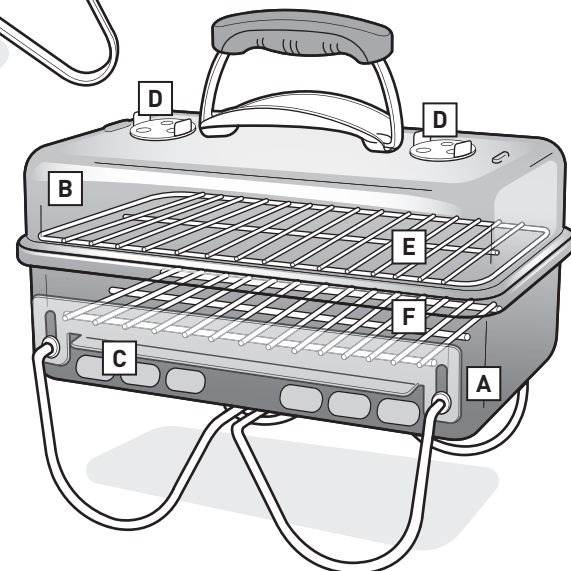
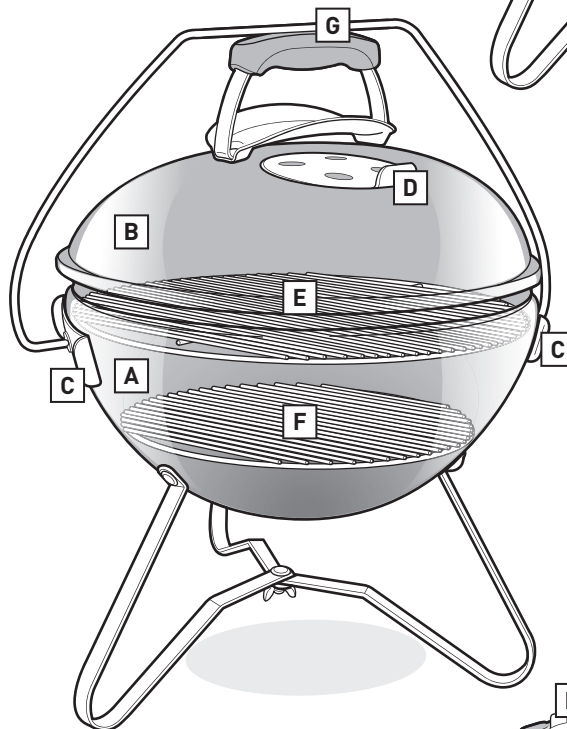
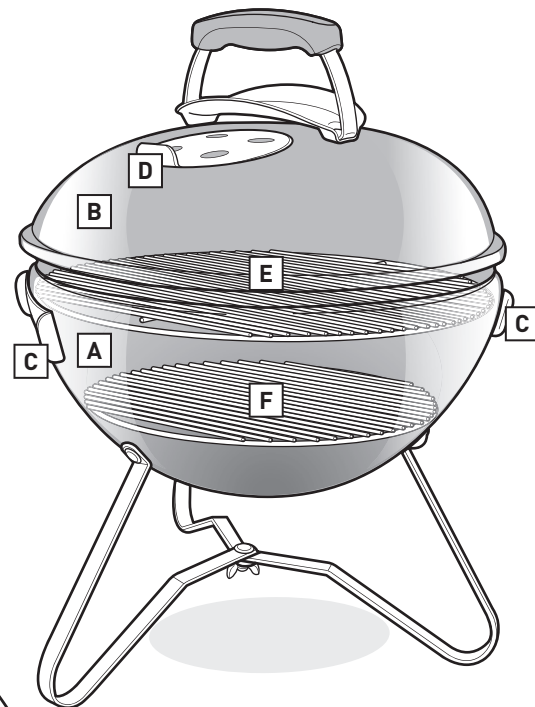
Решетка для угля (F) достаточно прочна, чтобы выдержать любой жар от горения древесного угля. Она изготовлена из высокопрочной стали и поэтому не деформируется и не прогорает. Кроме того, она достаточно велика как для прямого, так и для непрямого способа приготовления пищи, что дает вам возможность готовить так, как вы хотите.

Дополнительные принадлежности

Гриль может быть оснащен следующими дополнительными принадлежностями:

Ручка для крышки Tuck-N-Carry®

Ручка для крышки Tuck-N-Carry® (G) предназначена для переноски, а также ее можно опустить и использовать в качестве держателя для крышки.





Выбор правильного места для гриля

- Используйте этот гриль только на открытом воздухе, в хорошо проветриваемой зоне. Нельзя использовать гриль в гараже, внутри здания, в крытом переходе или любых других закрытых помещениях.
- Гриль должен стоять на безопасной и ровной поверхности.
- Нельзя использовать гриль на расстоянии менее пяти футов от любых горючих материалов, включая, помимо прочего, настил, террасы и веранды из дерева или обработанного дерева.

Выбор правильного количества угля

Количество древесного угля зависит от того, что вы готовите, и от размера гриля. Если вы жарите небольшие нежные кусочки, которые готовятся меньше 20 минут, см. «*Инструкции по измерению количества и добавлению угля для прямого способа приготовления*». Если вы готовите большие куски мяса, для приготовления которых требуется 20 минут или более, или деликатесы, см. «*Инструкции по измерению количества и добавлению угля для непрямого способа приготовления*». Используйте поставляемую с грилем чашку для измерения нужного количества угля. Чтобы получить более подробную информацию о различиях между прямым и непрямым способами приготовления, см. раздел **СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ**.

Первое использование гриля

Рекомендуется нагреть гриль и держать топливо раскаленным до красного цвета под закрытой крышкой по меньшей мере в течение 30 минут перед первым использованием гриля.

Подготовка гриля к розжигу

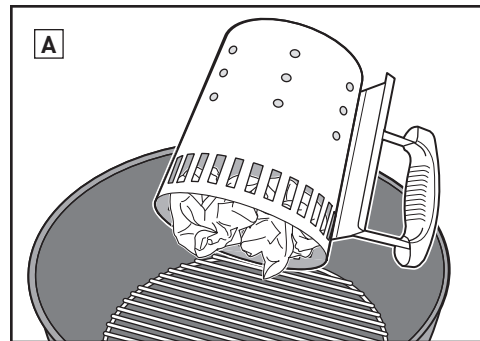
1. Снимите крышку. В зависимости от модели гриля можно расположить ее на боку гриля с помощью держателя Tuck-N-Carry®, который в нижнем положении может служить держателем для крышки.
2. Снимите с гриля решетку для приготовления пиццы (верхнюю).
3. Снимите решетку для угля (нижнюю) и вычистите золу или куски старого угля из нижней части чаши и золоуловителя (в зависимости от модели вашего гриля).
4. Откройте воздухозаборные отверстия чаши.
5. Установите на место решетку для угля (нижнюю).

Примечание. Инструкции по использованию жидкости для розжига были сознательно исключены из данного руководства. Жидкость для розжига неаккуратно разбрызгивается и может придать пище химический вкус, а кубики для розжига (продаются отдельно) — нет. Если вы решите использовать жидкость для розжига, следуйте инструкциям производителя и НИКОГДА не добавляйте такую жидкость в горящий огонь.

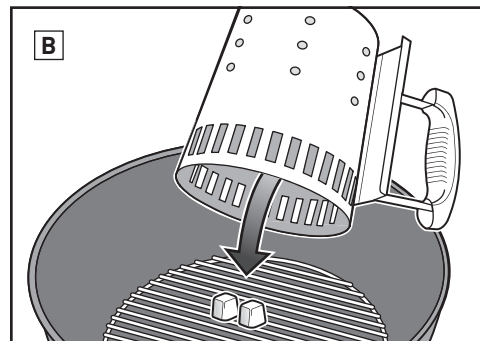
Розжиг угля с помощью стартера

Наиболее простой и качественный способ розжига любого вида древесного угля — использование стартера для розжига, например Weber® Стартер RapidFire® (продается отдельно). Перед розжигом ознакомьтесь с инструкциями и предупреждениями для стартера RapidFire®.

1. Положите в нижнюю часть стартера несколько листов смятой в шарик газеты и установите стартер на решетку для угля (A); или положите несколько кубиков для розжига в центр решетки для угля и поставьте над ними стартер (B).



2. Заполните стартер углем (C).

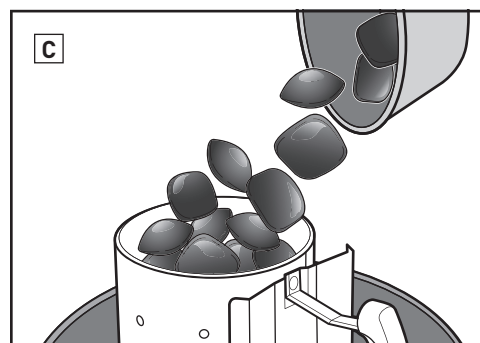


3. Подожгите кубики для розжига или газеты через отверстия в боковой части стартера (D).

4. Не убирайте стартер, пока уголь не загорится полностью. Понять, что уголь полностью загорелся, можно по покрывающему его белому пеплу.

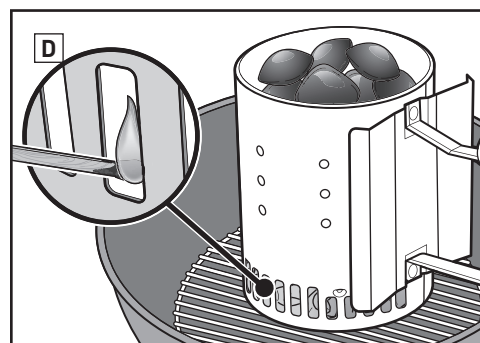
Примечание. Помещать продукты на решетку можно только после полного сгорания кубиков для розжига и появления белого пепла на угле. Не приступайте к готовке, пока уголь не покроется пеплом.

5. Когда уголь полностью загорится, см. следующие страницы для получения указаний о том, как разложить уголь и начать готовку в соответствии с выбранным вами методом (прямой или непрямой).



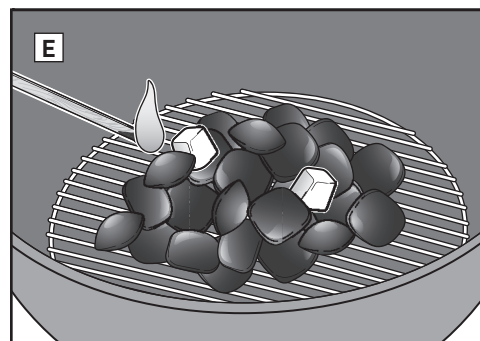
Розжиг угля с помощью кубиков для розжига

1. Постройте пирамиду из угля в центре решетки для древесного угля (нижняя решетка) и вставьте в эту пирамиду несколько кубиков для розжига (продаются отдельно) (E).
2. Подожгите кубики для розжига с помощью длинной спички или зажигалки. Кубики разожгут древесный уголь.
3. Дождитесь, чтобы уголь полностью загорелся. Понять, что уголь полностью загорелся, можно по покрывающему его белому пеплу.



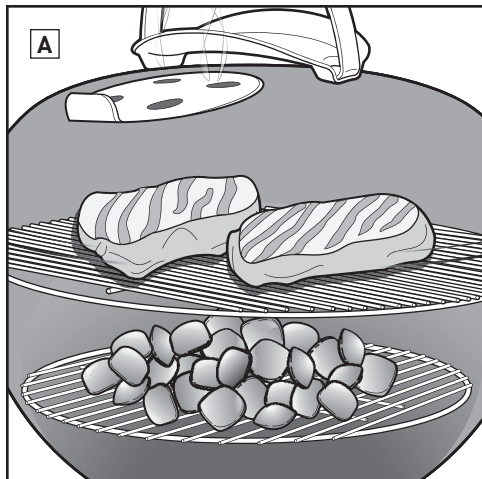
Примечание. Помещать продукты на решетку можно только после полного сгорания кубиков для розжига и появления белого пепла на угле. Не приступайте к готовке, пока уголь не покроется пеплом.

4. Когда уголь полностью загорится, см. следующие страницы для получения указаний о том, как разложить уголь и начать готовку в соответствии с выбранным вами методом (прямой или непрямой).





СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ



Размещение угля для прямого метода приготовления

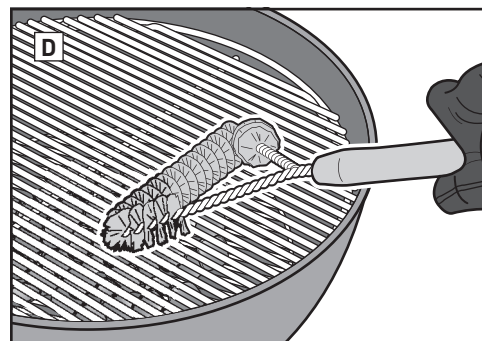
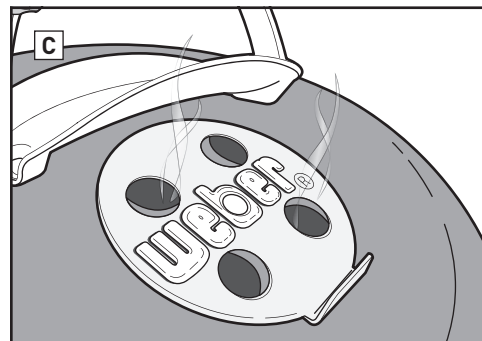
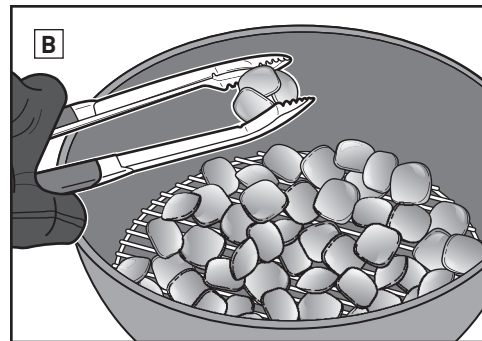
1. Наденьте защитные рукавицы или перчатки.
2. Когда весь уголь загорится, равномерно распределите его на решетке для угля с помощью длинных щипцов (B).
3. Установите на место решетку для приготовления пищи.
4. Установите крышку на гриль.
5. Откройте заслонку на крышке (C).
6. Разогрейте решетку приблизительно в течение 10–15 минут.
7. Когда решетка для приготовления пищи разогреется, очистите ее с помощью щетки для гриля с щетиной из нержавеющей стали (D).

8. Откройте крышку и поместите продукты на решетку для приготовления пищи.
9. Установите крышку на гриль. Уточните рекомендуемое время приготовления в рецепте.

Примечание. При снятии крышки с гриля во время приготовления сдвиньте ее в сторону, а не поднимайте вверх. Если сразу поднять крышку вверх, может возникнуть тяга, и пепел попадет на продукты.

После окончания готовки...

Закройте заслонку крышки и воздухозаборные отверстия чаши, чтобы погасить уголь.



Приготовление прямым методом

Прямой метод рекомендуется использовать при жарке небольших нежных продуктов, которые готовятся меньше 20 минут, таких как:

- гамбургеры;
- стейки;
- отбивные;
- шашлык;
- кусочки курицы без костей;
- рыбное филе;
- моллюски и ракообразные;
- нарезанные овощи.

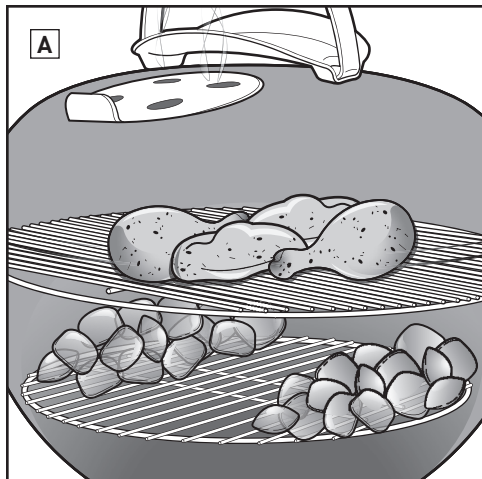
При прямом методе приготовления продукты располагаются прямо над огнем (A). Огонь поджаривает поверхность продукта, придавая вкус, текстуру и карамелизацию, при этом продукт прожаривается полностью от корочки до середины.

Прямой огонь создает и излучательное, и кондуктивное тепло. Тепловое излучение от угля быстро готовит ближайшую к нему поверхность пищи. Одновременно с этим огонь нагревает стержни решетки для приготовления пищи, которая проводит тепло непосредственно на поверхность пищи, создавая четкие узнаваемые полоски от гриля.

Инструкции по измерению количества и добавлению угля для прямого способа приготовления

*Чтобы отмерить нужное количество угля, используйте поставляемую с грилем чашку.

Диаметр гриля	Угольные брикеты	Уголь из бука*	Уголь из смешанных пород древесины*
Go-Anywhere®	13 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	½ чашки
37 см	24 брикета	¾ чашки (0,42 кг)	¾ чашки
47 см	30 брикетов	1 чашка (0,56 кг)	¾ чашки



Размещение угля для непрямого метода приготовления

1. Наденьте защитные рукавицы или перчатки.
Примечание. Гриль, включая ручки, заслонку крышки и воздухозаборные отверстия на чаше, будет нагреваться. Обязательно надевайте защитные рукавицы или перчатки, чтобы не обжечь руки.
2. Когда весь уголь начнет гореть, с помощью длинных щипцов разложите древесный уголь по обеим сторонам готовящихся продуктов (B). Перед углем можно разместить противень для сбора капель.
3. Установите на место решетку для приготовления пищи.
4. Установите крышку на гриль.
5. Откройте заслонку на крышке (C).
6. Разогрейте решетку приблизительно в течение 10–15 минут.
7. Когда решетка для приготовления пищи разогреется, очистите ее с помощью щетки для гриля с щетиной из нержавеющей стали (D).

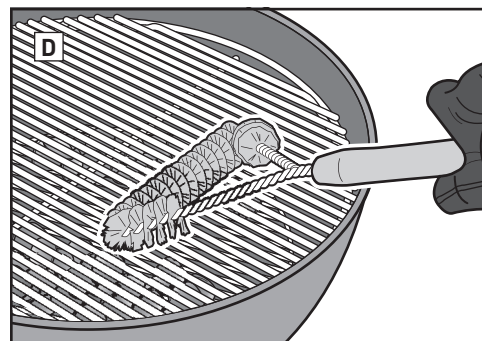
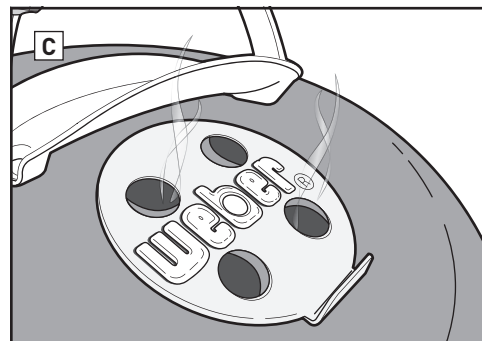
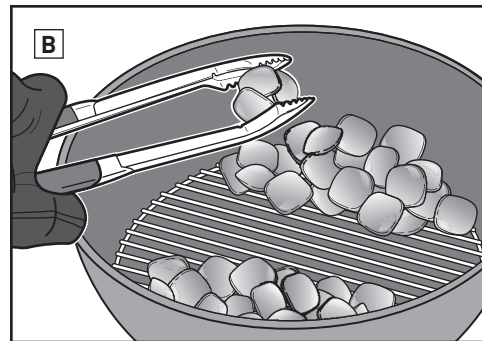
Примечание. Для очистки используйте щетку для гриля с щетиной из нержавеющей стали. Щетку нужно заменить, если на решетке или щетке остаются выпавшие щетинки.

8. Откройте крышку и поместите продукты на решетку для приготовления пищи.
9. Установите крышку на гриль. Уточните рекомендуемое время приготовления в рецепте.

Примечание. При снятии крышки с гриля во время приготовления сдвиньте ее в сторону, а не поднимайте вверх. Если сразу поднять крышку вверх, может возникнуть тяга, и пепел попадет на продукты.

После окончания готовки...

Закройте заслонку крышки и воздухозаборные отверстия чаши, чтобы погасить уголь.



Приготовление непрямым методом

Непрямой метод используется для более крупных кусков мяса, для приготовления которых требуется 20 минут или более, или для продуктов, которые настолько нежные, что прямое воздействие жара может их высушить или опалить. К ним относятся:

- мясо для жарки;
- куски птицы на косточках;
- рыба целыми тушками;
- нежное рыбное филе;
- ребрышки.

Непрямой нагрев также можно использовать для доведения до готовности толстых кусков мяса или мяса на кости, которые вначале были подрумянены или обжарены прямым методом.

При применении непрямого метода жар присутствует на обеих сторонах или с одной стороны гриля. Продукты помещают на темную сторону решетки для приготовления (A).

Излучательное и кондуктивное тепло по-прежнему играет большую роль, однако при непрямом нагреве оно менее интенсивно. Однако если гриль закрыт крышкой, как это должно быть, присутствует еще один вид тепла — конвективный. Тепло поднимается, отражается от крышки и внутренней поверхности гриля и циркулирует, способствуя медленному и равномерному приготовлению блюда со всех сторон.

В отличие от излучательного и кондуктивного тепла конвективное тепло не поджаривает поверхность пищи, а доводит ее до готовности более мягко, как в духовке.

Инструкции по измерению количества и добавлению угля для непрямого способа приготовления

*Чтобы отмерить нужное количество угля, используйте поставляемую с грилем чашку.

Диаметр гриля	Угольные брикеты		Уголь из бука*		Уголь из смешанных пород древесины*	
	Брикет для первого часа (на одну сторону)	Брикет для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)
Go-Anywhere®	6 брикетов	2 брикета	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	¼ чашки	1 горсть
37 см	7 брикетов	5 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	¼ чашки	½ чашки	¼ чашки
47 см	15 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть



Надевайте перчатки

При использовании угольного гриля всегда надевайте защитные перчатки или рукавицы. Воздухозаборные отверстия, заслонки, ручки и чаша — все это нагревается в процессе приготовления, так что не забудьте защитить руки.

Не пользуйтесь жидкостью для розжига

Старайтесь не использовать жидкость для розжига, так как она может придать пище химический привкус. Стартеры (продаются отдельно) и кубики для розжига (продаются отдельно) — это намного более чистый и гораздо более эффективный способ розжига древесного угля.

Разогрейте гриль

Предварительный прогрев гриля с закрытой крышкой в течение 10–15 минут подготавливает решетку для приготовления пищи. Когда весь уголь светится красным, температура под крышкой достигает 260 °С. Жар ослабляет прилипшие к решетке кусочки пищи, теперь их можно легко отчистить с помощью щетки для гриля с щетиной из нержавеющей стали. После предварительного прогрева решетка нагревается достаточно для подрумянивания пищи, это также помогает предотвратить прилипание пищи к решетке.

Примечание. Для очистки используйте щетку для гриля с щетиной из нержавеющей стали. Щетку нужно заменить, если на решетке или щетке остаются выпавшие щетинки.

Смазывайте маслом продукты, а не решетку

Масло предотвращает пригорание пищи, а также делает блюдо вкуснее и менее сухим. Слегка смазать или побрызгать маслом еду лучше, чем смазывать решетку.

Поддерживайте приток воздуха

Для горения древесного угля нужен кислород. Крышка гриля должна быть закрыта как можно дольше, но заслонка на крышке и воздухозаборное отверстие в чаше должны быть открыты. Регулярно убирайте золу из нижней части гриля, чтобы предотвратить засорение воздухозаборных отверстий.

Закрывайте гриль крышкой

Есть четыре важные причины, почему крышка должна быть закрыта как можно дольше.

1. Решетка остается достаточно горячей, чтобы подрумянивать пищу.
2. Это сокращает время приготовления и предотвращает высыхание пищи.
3. Крышка удерживает дым, который образуется от испарения жира и соков внутри гриля.
4. Это предотвращает вспышки пламени за счет ограничения доступа кислорода.

Укротите пламя

Вспышки случаются, и это хорошо, потому что они поджаривают поверхность готовящейся пищи; но чрезмерное количество вспышек может сжечь еду. Держите крышку закрытой как можно дольше. Это ограничивает количество кислорода внутри гриля, помогая погасить любые вспышки. Если огонь выходит из-под контроля, временно переместите продукты в зону непрямого нагрева до затухания пламени.

Следите за временем и температурой

В холодном климате или на большой высоте время приготовления будет больше. Сильный ветер поднимает температуру в гриле, поэтому не отходите далеко от гриля и не забывайте держать крышку закрытой, насколько это возможно, чтобы не потерять тепло.

Замороженные или свежие

Неважно, какие продукты вы готовите — замороженные или свежие, всегда выполняйте указания по безопасности, представленные на упаковке, и всегда готовьте до рекомендуемой внутренней температуры. Замороженные продукты готовятся дольше и, возможно, в зависимости от типа пищи, потребуется добавить больше топлива.

Содержите гриль в чистоте

Выполняйте несколько основных правил по уходу, чтобы гриль выглядел лучше и служил вам долгие годы!

- Чтобы обеспечить хороший приток воздуха и улучшить работу гриля, перед использованием гриля уберите накопившуюся золу и старый древесный уголь из нижней части котла и золоуловителя. Перед этим убедитесь, что весь уголь полностью погас и гриль остыл.
- Вы можете заметить похожие на краску хлопья на внутренней стороне крышки. Во время использования гриля жир и испарения медленно окисляются в углерод и оседают изнутри крышки. Очистите обугленный жир с внутренней стороны крышки щеткой для гриля с щетиной из нержавеющей стали. Чтобы свести к минимуму дальнейшее накопление жира, после приготовления еды, пока гриль еще теплый (но не горячий), внутреннюю сторону крышки можно протереть бумажным полотенцем.
- Если гриль используется в жестких условиях, наружную сторону следует чистить чаще. Кислотные дожди, химически активные вещества и соленая вода могут привести к появлению коррозии на поверхности. Компания Weber рекомендует промыть наружную сторону гриля теплой мыльной водой, затем сполоснуть и тщательно высушить.
- Не используйте острые предметы или абразивные чистящие средства для очистки поверхностей гриля.



Для расчета времени приготовления говядины и баранины используется определение средней степени готовности по данным Министерства сельского хозяйства США (USDA), если не указано иное. Порции нарезки, толщина, вес мяса и время приготовления даны в качестве рекомендации. Также на время приготовления могут повлиять другие факторы, например высота над уровнем моря, ветер и температура окружающей среды.

Рецепты и советы по приготовлению на гриле можно найти на веб-сайте www.weber.com.

	Толщина / вес	Приблизительное общее время приготовления	
КРАСНОЕ МЯСО	Стейки: Нью-Йорк, стейк из филейной части, антрекот, стейк на Т-образной кости и филе миньон (вырезка)	толщина 2 см толщина 2,5 см толщина 5 см	4–6 минут прямой сильный нагрев 6–8 минут прямой сильный нагрев 14–18 минут поджаривать 6–8 минут с прямым сильным нагревом, затем 8–10 минут с непрямым сильным нагревом
	Стейк из пашины	0,7–1 кг, толщиной 2 см	8–10 минут прямой средний нагрев
	Говяжий фарш Котлеты	толщина 2 см	8–10 минут прямой средний нагрев
	Тонкий край вырезки	1,4–1,8 кг	45–60 минут 15 минут с прямым средним нагревом, затем 30–45 минут с непрямым средним нагревом
	Колбаски: из сырого мяса	85 г	20–25 минут прямой слабый нагрев
СВИНИНА	Отбивные: без косточки или на косточке	толщина 2 см толщина 3–4 см	6–8 минут прямой сильный нагрев 10–12 минут поджаривать 6 минут с прямым сильным нагревом, затем 4–6 минут с непрямым сильным нагревом
	Ребрышки: классические, со спины	1,4–1,8 кг	1½–2 часа непрямой средний нагрев
	Ребрышки: кантри-стайл, на косточке	1,4–1,8 кг	1½–2 часа непрямой средний нагрев
	Тонкий край вырезки	0,5 кг	30 минут поджаривать 5 минут с прямым сильным нагревом, затем 25 минут с непрямым средним нагревом
	Куриная грудка: без костей, без кожи	170–227 г	8–12 минут прямой средний нагрев
ПТИЦА	Куриные бедра: без костей, без кожи	113 г	8–10 минут прямой средний нагрев
	Кусочки курицы: на кости, ассорти	85–170 г	36–40 минут 6–10 минут с прямым слабым нагревом, затем 30 минут с непрямым средним нагревом
	Цыпленок: целиком	1,8–2,25 кг	1–1¼ часа непрямой средний нагрев
	Корнуэльская дикая курица	0,7–0,9 кг	60–70 минут непрямой средний нагрев
	Индейка: целиком, потрошенная	4,5–5,5 кг	2–2½ часа непрямой средний нагрев
МОРЕПРОДУКТЫ	Рыба, филе или стейк: палтус, красный люциан, лосось, морской окунь, рыба-меч, тунец	толщина 0,6–1,25 см толщина 2,5–3 см	3–5 минут прямой средний нагрев 10–12 минут прямой средний нагрев
	Рыба: целиком	0,5 кг 1,4 кг	15–20 минут непрямой средний нагрев 30–45 минут непрямой средний нагрев
	Креветки	14 г	2–4 минуты прямой сильный нагрев
	Спаржа	диаметр 1,25 см	6–8 минут прямой средний нагрев
ОВОЩИ	Кукуруза	в листовой обертке очищенная	25–30 минут прямой средний нагрев 10–15 минут прямой средний нагрев
	Грибы	шиитаке или молодые грибы	8–10 минут прямой средний нагрев
		шампиньоны	10–15 минут прямой средний нагрев
	Лук	половинки	35–40 минут непрямой средний нагрев
		кружки толщиной 1,25 см	8–12 минут прямой средний нагрев
	Картофель	целиком	45–60 минут непрямой средний нагрев
кружки толщиной 1,25 см		9–11 минут тушить 3 минуты, затем жарить 6–8 минут с прямым средним нагревом	

Убедитесь, что продукты помещаются в гриле с закрытой крышкой, при этом между продуктами и крышкой остается зазор приблизительно в 2,5 см.

Советы по приготовлению на гриле

- Стейки, рыбное и куриное филе, а также овощи рекомендуется готовить с использованием прямого метода в течение времени, указанного в таблице (или до желаемой степени готовности), переворачивая продукты один раз в середине приготовления.
- Жаркое, целую птицу, птицу на костях, рыбу целиком и толстые куски мяса рекомендуется готовить с использованием непрямого метода в течение указанного в таблице времени (или до момента, когда моментальный термометр покажет желаемую температуру внутри мяса).
- Перед разделкой жаркое, большие куски мяса, толстые отбивные и стейки рекомендуется оставить на гриле в течение 5–10 минут после приготовления. В течение этого времени температура внутри мяса повышается на 5–10 градусов.
- Для дополнительного аромата «с дымком» можно добавить стружку или чурбачки из древесины широколиственных пород (выдержанные в воде не менее 30 минут и просушенные) или увлажненные свежие травы, например розмарин, тимьян или лавровый лист. Положите древесину или травы непосредственно на угли перед началом приготовления пищи.
- Перед жаркой продукты должны оттаять. В противном случае при приготовлении замороженных продуктов необходимо предусмотреть больше времени.

Советы по технике безопасности, связанной с продуктами питания

- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте в холодильнике.
- Тщательно мойте руки горячей водой с мылом перед началом любого приготовления пищи и после обработки свежего мяса, рыбы и птицы.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на тарелку, в которой были сырые продукты.
- Вымойте все тарелки и кухонные принадлежности, которые соприкасались с сырым мясом или рыбой, горячей водой с мылом и сполосните.



INTERNATIONAL DEALERS

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61 8 8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hájovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 14H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolara di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

000 WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Cortes Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenw@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®