



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

Les all sikkerhetsinformasjonen i denne bruksanvisningen før du bruker grillen.

FARER

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

ADVARSLER

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

- ⚠️ Du må aldri ta på grill- eller brikettristen, asken, brikettene eller grillen for å kontrollere om de er varme.
- ⚠️ Slukk brikettene når du er ferdig med å grille. Slukk brikettene ved å lukke alle spjeldene og sette lokket på grillen.
- ⚠️ Bruk varmebestandige grillvotter når du griller, justerer ventilene (spjeldene), tilsetter briketter og tar i termometeret eller lokket.
- ⚠️ Bruk riktig grillredskap med lange og varmebestandige håndtak.
- ⚠️ Brikettene må alltid legges på bunnristen. De må aldri legges direkte i bunnen av grillen.
- ⚠️ Ikke len deg på eller overbelast enden av bordet.
- ⚠️ Ikke bruk Tuck-Away™ lokkholderen som et håndtak til å løfte eller flytte grillen.
- ⚠️ Lokket må ikke henges på grillhåndtaket.
- ⚠️ Varme briketter må ikke kastes på en slik måte at man kan tråkke på dem eller at det utgjør en brannfare. Aske og briketter må aldri kastes før de er helt slukket.
- ⚠️ Grillen må ikke settes bort før aske og briketter er helt slukket.
- ⚠️ Asken må ikke fjernes før alle briketter er ferdig utbrent og slukket, og grillen er kald.
- ⚠️ Hold elektriske ledninger unna de varme overflatene på grillen og steder hvor folk går frem og tilbake.



⚠️ **ADVARSEL!** Grillen må ikke brukes i lukkede rom, f.eks. i et hus, telt, campingvogn, bil, e.l. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.

OBS!

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



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

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

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

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

WEBERS BEGRENSEDE GARANTI

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

EIERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTIEN

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

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

GARANTIBEHANDLING / UTELUKKELSE AV GARANTI

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

Denne GARANTIEN frafaller hvis det er skader, forringelser, misfarging og/eller rust som Weber ikke er ansvarlig for:

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

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

PRODUKTGARANTIPERIODER

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

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

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

Plastkomponenter:
5 år, unntatt falming eller misfarging

Alle resterende deler:
2 år

ANSVARSRFRASKRIVELSE

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

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

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

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

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

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

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

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



Det ligger mange tanker bak utformingen av din Weber®-kullgrill. Vi designer grillene våre slik at du aldri trenger å bekymre deg for oppblussing, varme og kalde områder, eller brent mat. Du kan forvente utmerket ytelse, kontroll og resultater hver gang.

A Grill og lokk

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

B Spjeld og luftventiler

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

C Grillrist

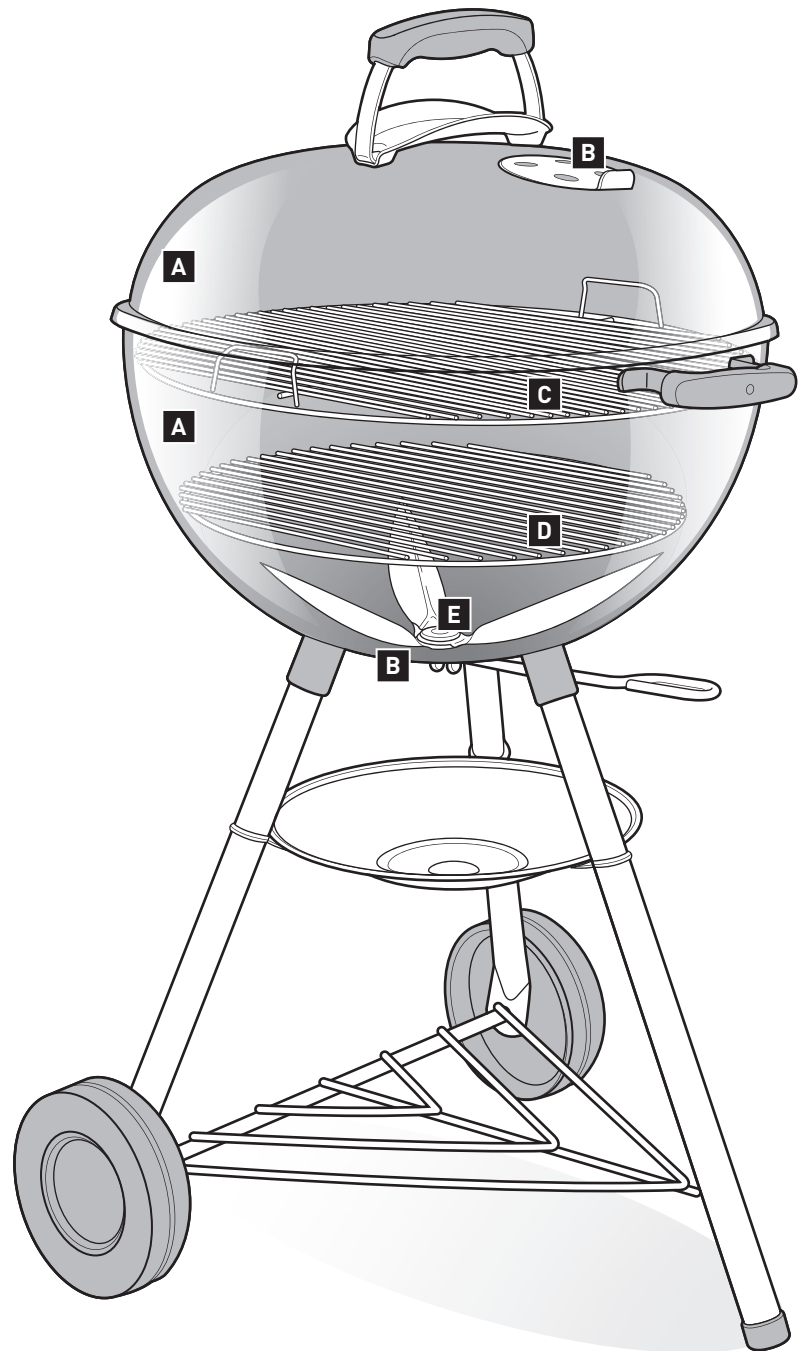
Grillristen er laget av robust belagt stål og er stor nok til at du kan lage all favorittmaten din.

D Brikettrist

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

E One-Touch™-rengjøringsystem

Grillen har et One-Touch™-system for enkel og problemfri rengjøring. Når du skyver håndtaket frem og tilbake, overføres asken i bunnen av grillen til askeoppsamleren ved hjelp av tre blader. De samme ventilene fungerer som et spjeld, og sørger for at du kan regulere og slukke ilden.

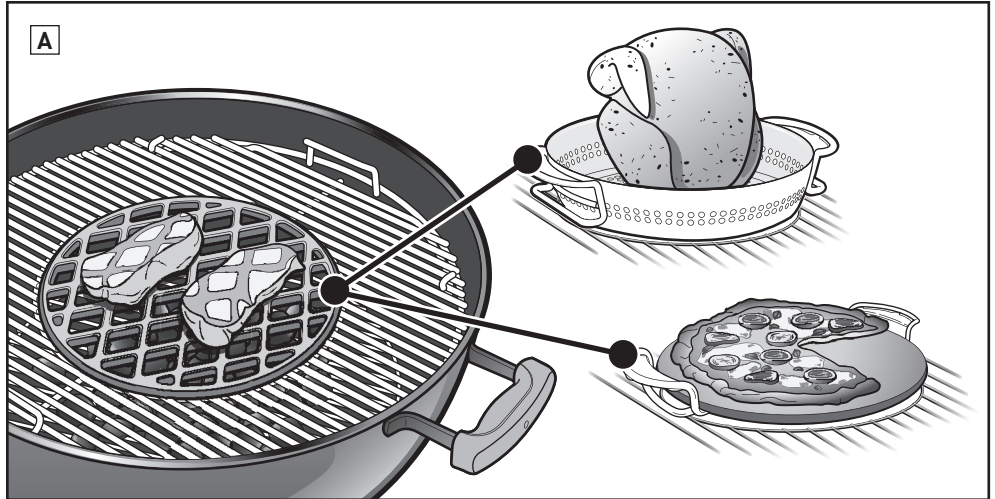




Grillen din kan være utstyrt med komponentene som er beskrevet på denne siden, avhengig av hvilken modell du har kjøpt.

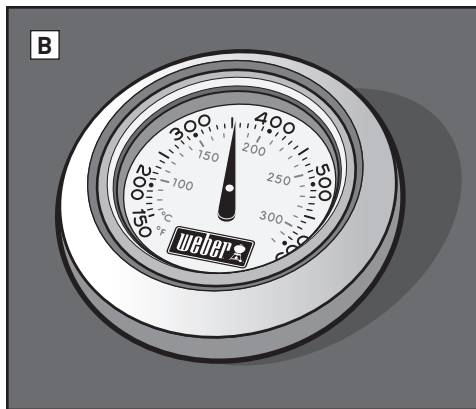
A Gourmet BBQ System™

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



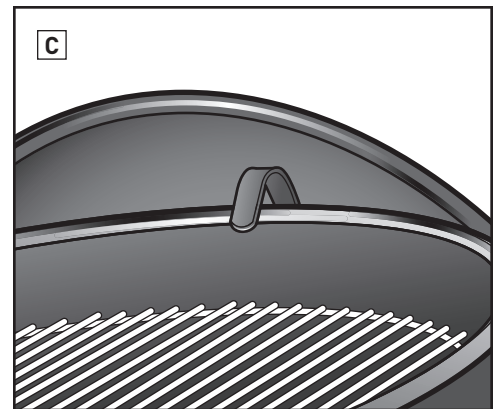
B Innebygget termometer

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



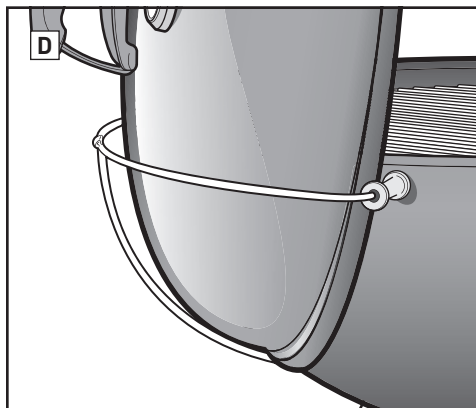
C Krok

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



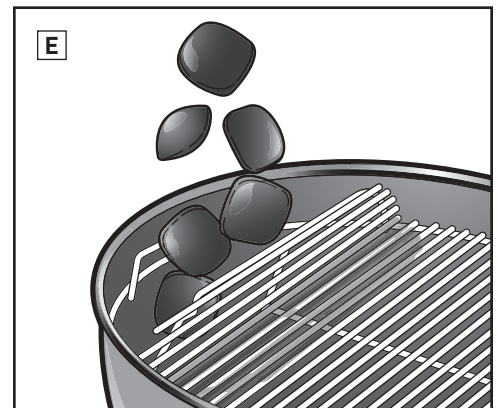
D Tuck-Away™-lokkholder

Tuck-Away™-lokkholderen lar deg enkelt skyve lokket til siden for å kontrollere maten eller tilsette briketter.



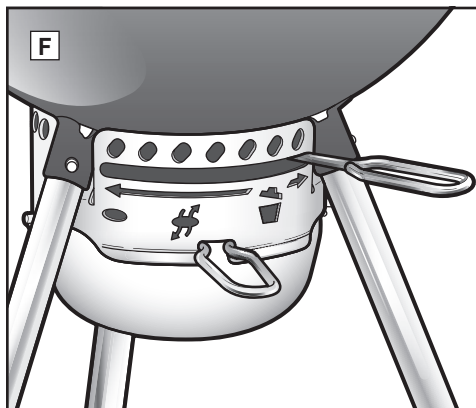
E Hengslet grillrist

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



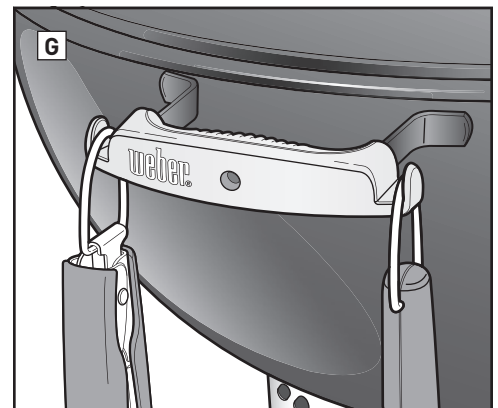
F Stor askeoppsamler

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



G Håndtak med redskapskroker

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





FØR OPPTENNING

Velg et egnet sted å grille

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

Velg hvor mange briketter du skal bruke

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

Første gang du bruker grillen

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

Måling og tilsetning av briketter ved bruk av direkte varme

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

Grillens diameter	Briketter	Grillkull av bøk*	Grillkull av blandingstre*
47 cm	30 briketter	1 kopp (,56 kg)	¾ kopp
57 cm	40 briketter	1¾ kopp (,98 kg)	1¼ kopp
67 cm	60 briketter	4 kopper (2,24 kg)	2¾ kopper

Måling og tilsetning av briketter ved bruk av indirekte varme

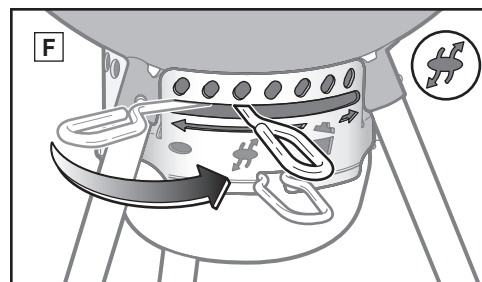
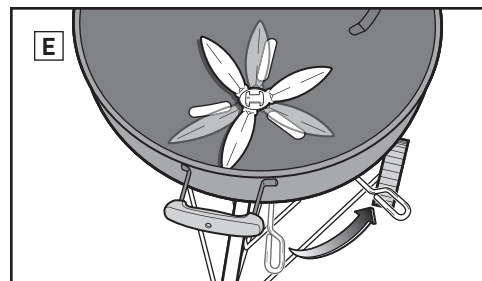
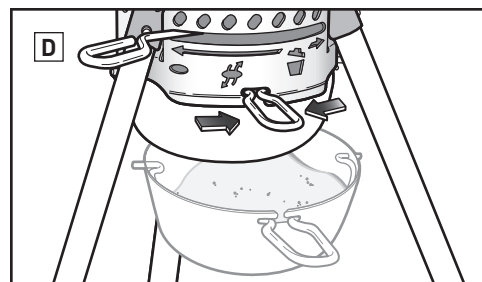
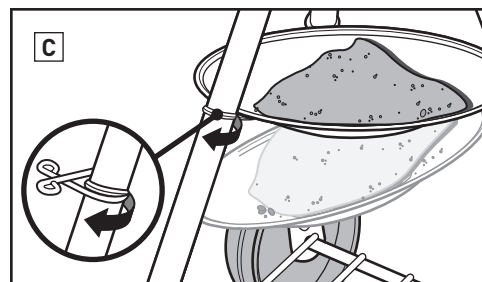
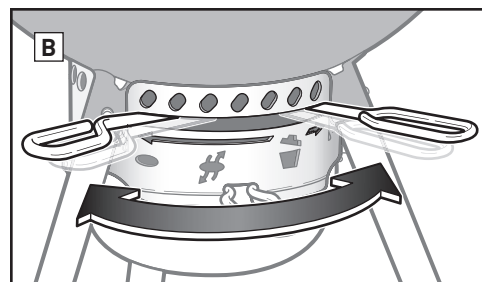
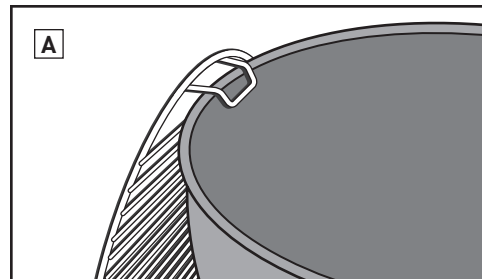
*Bruk brikettkoppen som fulgte med grillen til å måle riktig mengde med briketter.

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

Klargjøring av grillen for opptenning

1. Ta av lokket og heng det på siden av grillen ved hjelp av kroken på innsiden av lokket, eller Tuck-Away™-lokkholderen (avhengig av hvilken modell du har).
2. Ta ut grillristen (øverst i grillen). Grillristen henges enkelt på grillen, bakpanelet eller rammen på grillen etter det buede håndtaket (en komponent på noen av grillene våre) **(A)**. Hvis grillen din leveres med en Gourmet BBQ System™-grillrist, må du først fjerne den avtakbare senterristen og deretter ta ut selve grillristen.
3. Ta ut brikettristen (nederst), og fjern aske eller biter av gamle briketter fra bunnen av grillen. Brikettene trenger luft for å brenne, så pass på at det ikke er noe som blokkerer bunnventilene. For griller med et One-Touch™-rengjøringsystem, må du skyve håndtaket frem og tilbake for å overføre asken i bunnen av grillen til askeoppsamleren **(B)**.
4. Hvis grillen har en standard askeoppsamler, løsner du klemmen for å fjerne askeoppsamleren **(C)** og kaster deretter asken. Hvis grillen har en stor askeoppsamler, må du klemme på håndtaket på askeoppsamleren for å løsne den fra grillen **(D)**.
5. Åpne bunnspjeldet ved å skyve håndtaket helt til høyre **(E)** eller ved å sette håndtaket i åpen stilling **(F)** (avhengig av hvilken modell du har).
6. Sett brikettristen tilbake (nederst).

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





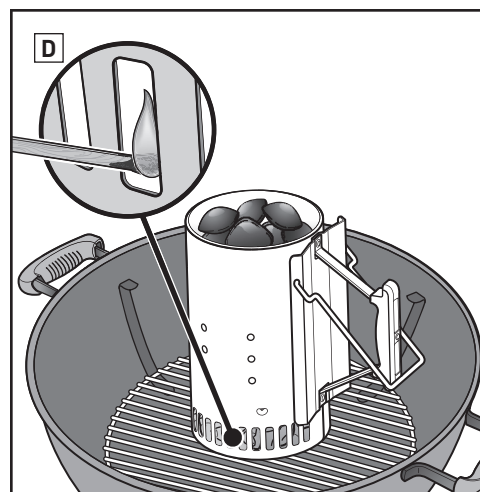
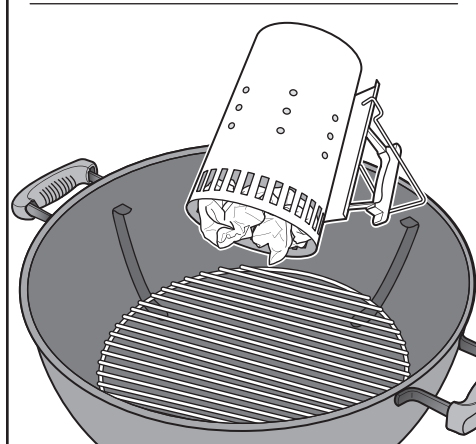
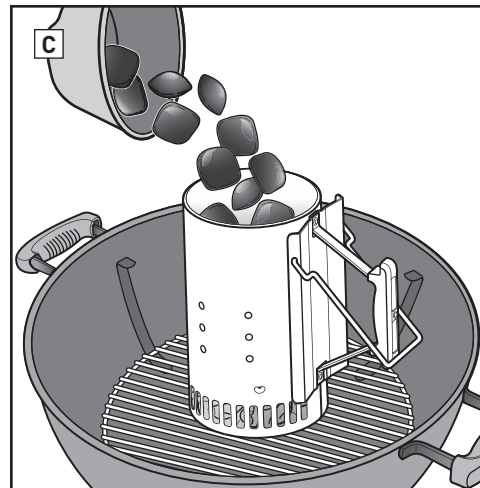
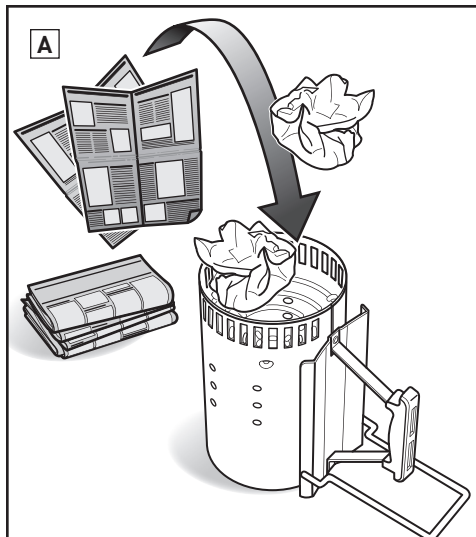
Opptenning av briketter med en grillstarter

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

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

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

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

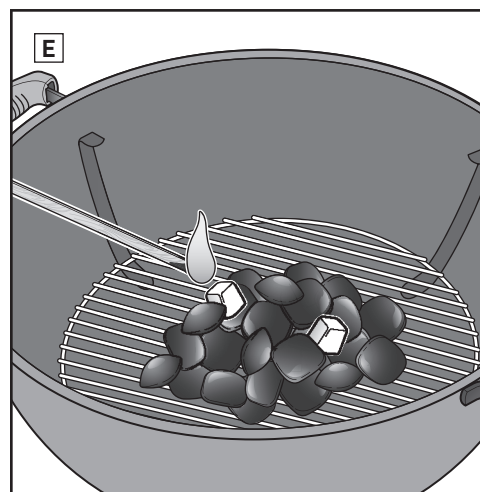
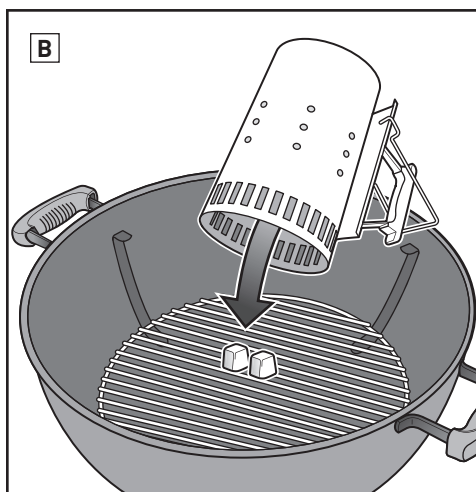


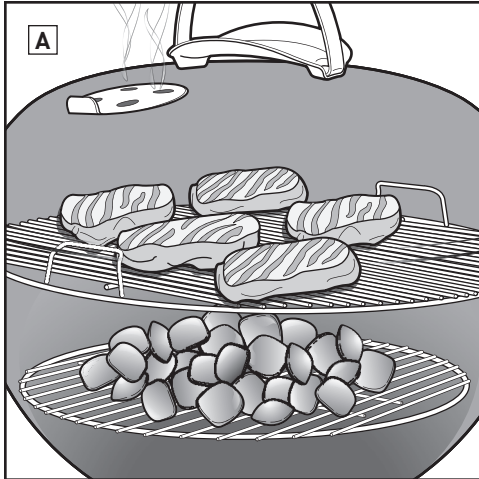
Opptenning av briketter med opptenningsblokker

1. Legg brikettene i en pyramide i midten av brikettristen (nederst) og legg et par opptenningsblokker (selges separat) i pyramiden (E).
2. Tenn på opptenningsblokkene med en fyrstikk eller en lighter. Opptenningsblokkene vil deretter tenne på brikettene.
3. Vent til brikettene gløder. Brikettene gløder når de er dekket av et hvitt askelag.

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

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





Plassering av briketter for direkte varme

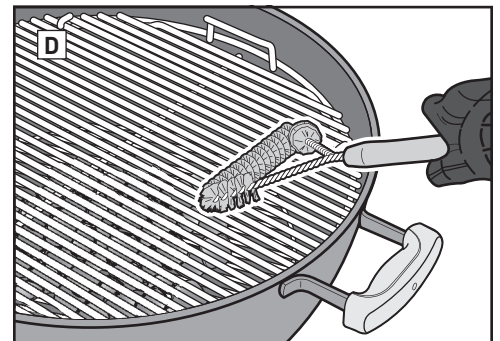
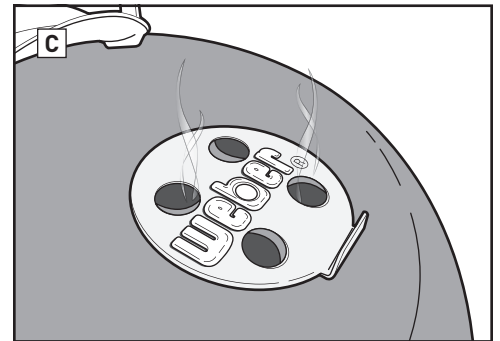
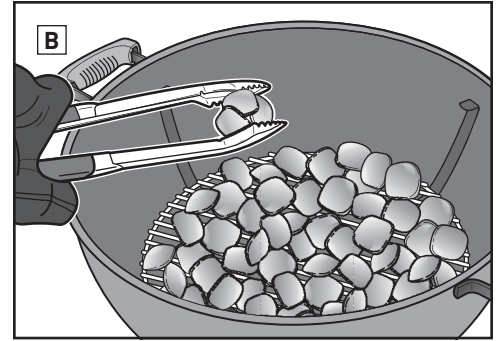
1. Ta på deg grillvotter.
2. Når brikettene gløder sprer du dem jevnt over brikettristen med en lang tang (B).
3. Sett på grillristen.
4. Sett lokket på grillen.
5. Åpne spjeldet i lokket (C).
6. Forvarm risten i ca. 10 til 15 minutter.
7. Når grillristen er varm, bruk en grillbørste med bust i mykt,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

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

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

Når du er ferdig med å grille ...

Steng spjeldet og bunnventilene for å slukke brikettene.



Grilling med direkte varme

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

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

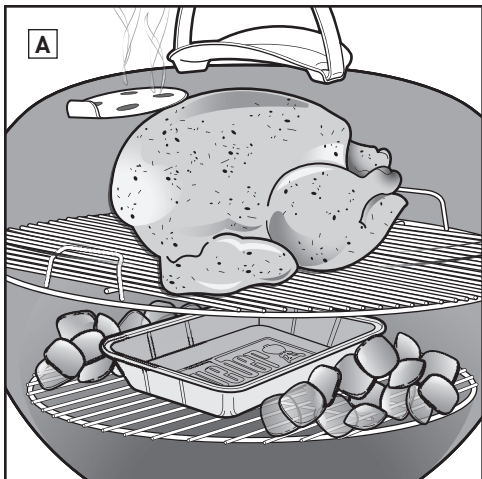
Med direkte varme, er det varme rett under maten (A). Varmen tørrsteker matens overflate, får frem smaker og gir den konsistens, samt en herlig karamellisering. I tillegg blir maten stekt helt inn til midten.

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

Måling og tilsetning av briketter ved bruk av direkte varme

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

Grillens diameter	Briketter	Grillkull av bøk*	Grillkull av blandingstre*
47 cm	30 briketter	1 kopp (,56 kg)	¾ kopp
57 cm	40 briketter	1¾ kopp (,98 kg)	1¼ kopp
67 cm	60 briketter	4 kopper (2,24 kg)	2¾ kopper



Grilling med indirekte varme

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

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

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

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

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

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

Plassering av briketter for indirekte varme

1. Ta på deg grillvotter.

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

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

BRUK AV BRIKETTSKILLERE:

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

3. Sett på grillristen.

4. Sett lokket på grillen. Hvis grillen har et termometer, må lokket alltid settes på slik at termometeret ikke befinner seg over brikettene hvor det vil bli utsatt for direkte varme (E).

5. Åpne lokkspjeldet.

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

7. Når grillristen er varm, bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål for å rengjøre den.

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

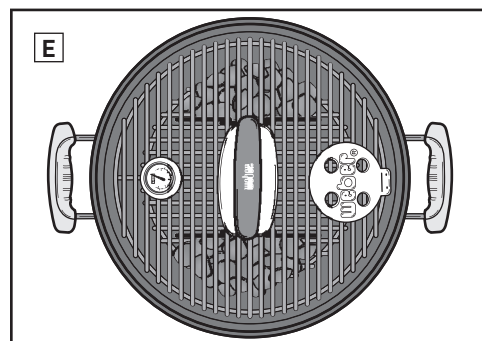
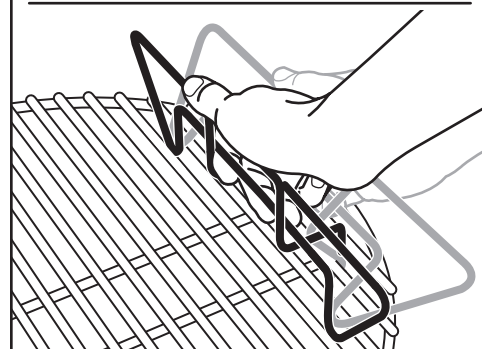
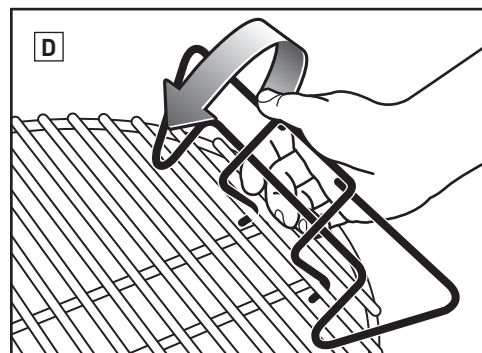
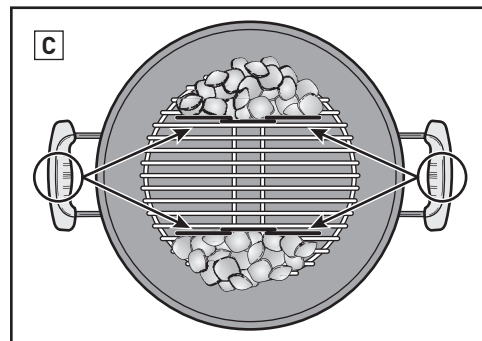
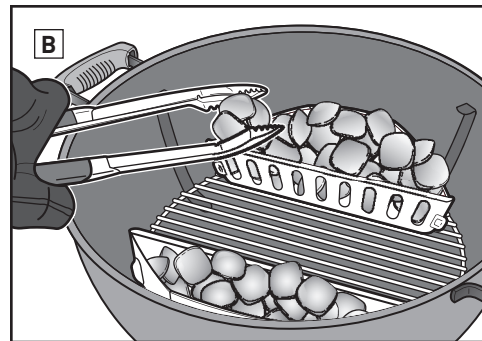
8. Ta av lokket og legg maten på risten.

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

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

Når du er ferdig med å grille ...

Steng spjeldet og bunnventilene for å slukke brikettene.



Måling og tilsetning av briketter ved bruk av indirekte varme

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

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



Bruk grillvotter

Bruk alltid grillvotter når du bruker kullgrillen. Ventilert, spjeld, håndtak og grillen blir varme under grillingen, så sørg for at hendene og underarmene er beskyttet.

Ikke bruk tennvæske

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

Forvarm grillen

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

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

Bruk olje på maten – ikke risten

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

Hold luften i gang

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

Bruk lokket

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

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

Kontroller flammene

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

Hold øye med tiden og temperaturen

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

Frossen eller fersk

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

Hold grillen ren

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

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



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

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

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

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

Grilltips

- Grill biffer, fiskefileter, benfrie kyllingstykker og grønnsaker ved bruk av den direkte metoden og følg grilltiden som er oppgitt i tabellen (eller til maten er som ønsket). Snu maten én gang, halvveis gjennom grilltiden.
- Grill steker, hele fjærfe, fjærfestykker med ben, hel fisk og tykkere kjøtt ved bruk av den indirekte metoden og følg grilltiden som er oppgitt i tabellen (eller inntil det lettleselige termometeret viser ønsket innvendig temperatur).
- La steker, større kjøttstykker, og tykke koteletter og biffer hvile i 5 til 10 minutter etter at de er ferdig grillet før du skjærer i dem. Kjøttets indre temperatur vil stige 5 til 10 grader i løpet av denne tiden.
- Hvis du ønsker ytterligere røyksmak kan du tilsette treflisser eller -biter (legges i vann i ca. 30 minutter, deretter helles vannet av), eller du kan bruke fuktete ferske urter som rosmarin, timian eller laurbærblader. Legg de våte treflisene/-bitene eller urtene direkte på glørne rett før du begynner grillingen.
- Tin maten før grilling. Hvis du griller frossen mat må du beregne en lengre grilltid.

Tips når det gjelder matsikkerhet

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



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

Læs al sikkerhedsinformation i denne brugsanvisning, inden grillen betjenes.

FARER

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

ADVARSLER

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

- ⚠ Vær ikke iført tøj med løse, flagrende ærmer, når du tænder eller bruger grillen.
- ⚠ Rør aldrig ved grill- eller kulristen, aske, trækul eller grillen for at se, om de er varme.
- ⚠ Sluk trækul, når du er færdig med at grille. For slukke trækullene skal udluftningsåbningen i bunden lukkes, og låget skal sættes på bunden.
- ⚠ Brug varmebestandige grillhandsker, når du griller, justerer luftåbningerne (spjæld), tilføjer trækul og håndterer termometer eller låg.
- ⚠ Brug korrekte redskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- ⚠ Læg altid trækul oven på kulristen (nederste). Læg ikke trækul direkte i bunden af grillen.
- ⚠ Læn dig ikke på, og overbelast ikke bordenden.
- ⚠ Brug ikke Tuck-Away™ låget som et håndtag til at løfte eller flytte grillen.
- ⚠ Hæng ikke låget på grillhåndtaget.
- ⚠ Bortskaf ikke varme trækul, hvor der kan trædes på dem, eller hvor de kan udgøre en brandfare. Bortskaf ikke aske eller trækul, før de er helt slukkede.
- ⚠ Gem ikke grillen væk, til aske og trækul er helt slukkede.
- ⚠ Fjern ikke aske, til alle trækul er helt udbrændte og helt slukkede, og grillen er kold.
- ⚠ Hold elektriske wirer og ledninger væk fra grillens varme overflader og væk fra travle områder.



⚠ ADVARSEL! Brug ikke grillen i lukkede rum, fx i et hus, telt, campingvogn, køretøj eller snævre pladser. Risiko for dødsulykker fra kulilteforgiftning.

SIKKERHEDSREGLER

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



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

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

Kunden har i henhold til gældende lovgivning flere rettigheder, hvis produktet skulle vise sig at være defekt. Disse rettigheder omfatter tillægsydelse eller udskiftning, et nedslag i købsprisen samt kompensation. I EU vil køberen for eksempel være dækket af to års lovfæstet garanti fra og med den dag, hvor produktet modtages.

Disse og andre lovfæstede rettigheder bliver ikke påvirket af denne garanti. Faktum er, at denne garanti giver ejeren yderligere rettigheder, som er uafhængige af de lovfæstede garantibestemmelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

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

EJERENS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTI

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

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

HÅNTERING AF GARANTIÆRINDER/BORTFALD AF GARANTI

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

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

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

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

PRODUKTGARANTIENS VARIGHED

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

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

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

Plastikdele:
5 år, gælder ikke falmen eller misfarvning

Alle resterende dele:
2 år

ANSVARSRFRASKRIVELSE

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

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

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

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

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

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

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

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



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

A Bund og låg

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

B Spjæld og udluftningsåbninger

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

C Grillrist

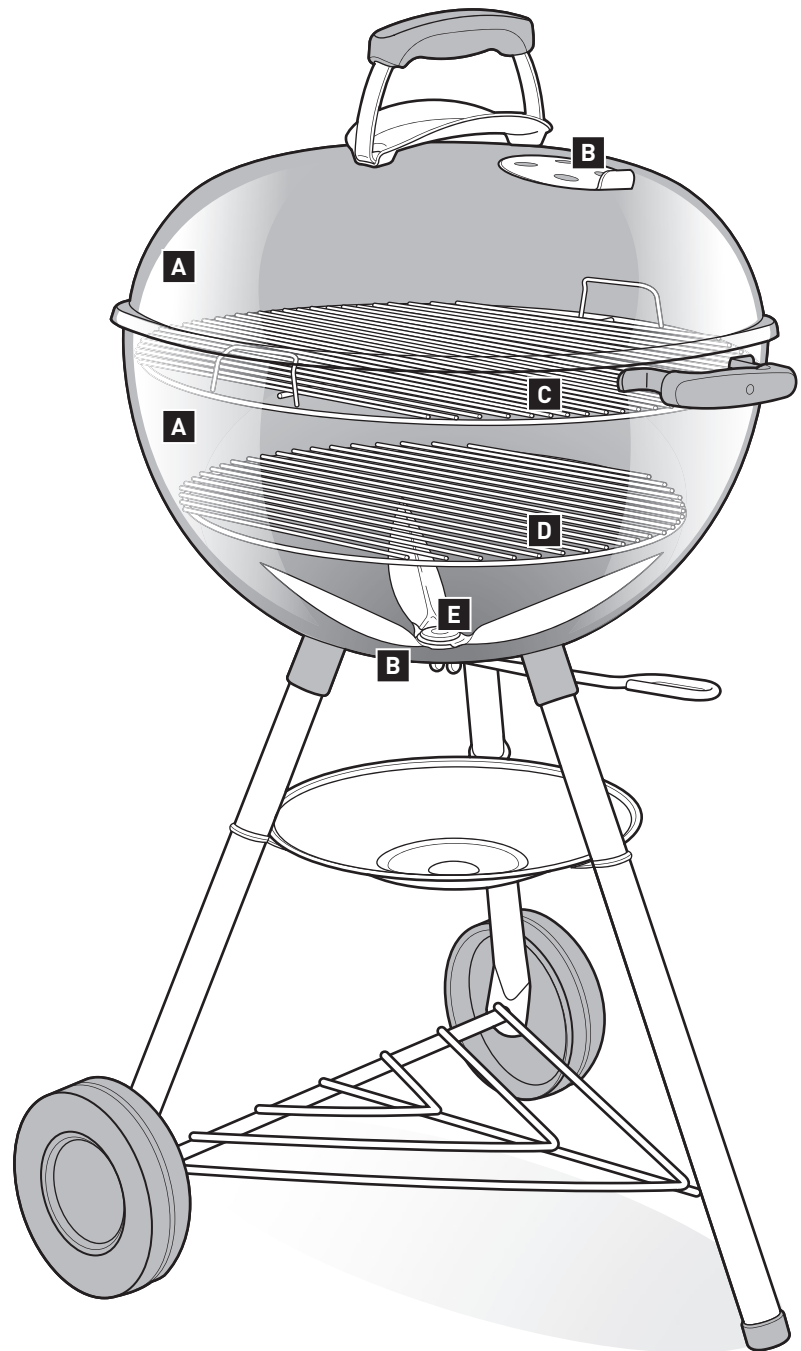
Grillristen, der er fremstillet af kraftig beklædt stål, giver rigelig plads til at tilberede alle dine yndlingsretter.

D Kulrist

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

E One-Touch™ rengøringsystem

One-Touch™ rengøringsystemet gør rengøring problemfri. Når du flytter håndtaget frem og tilbage flytter de tre blade i bunden asken fra bunden af grillen og ned i askeopsamleren. Disse samme udluftningsåbninger fungerer som et spjæld på skålen for at hjælpe med at bringe ilt op til ilden eller for nemt at lade dig slukke en ild.

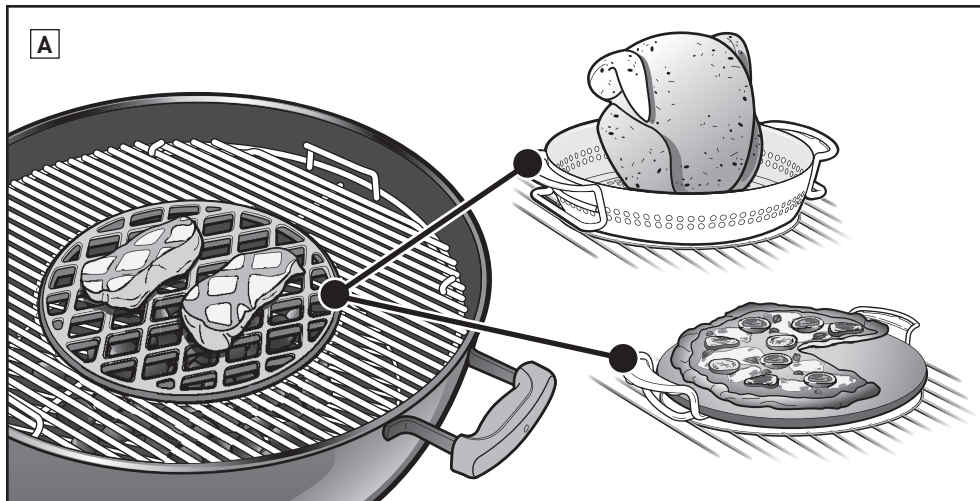




Afhængigt af den model, du købte, er din grill eventuelt udstyret med de funktioner, der er beskrevet på denne side.

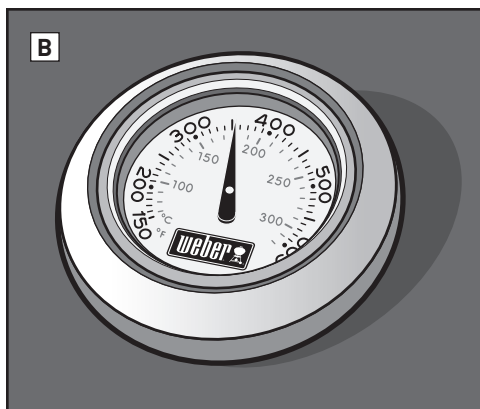
A Gourmet BBQ System™

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



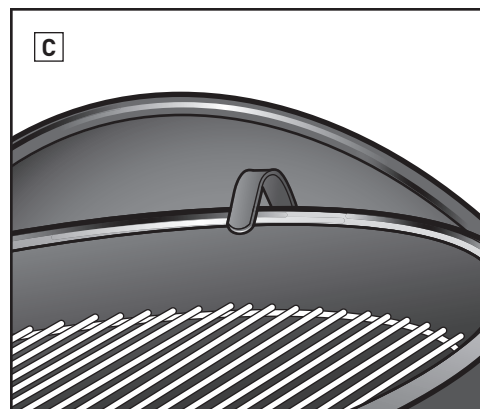
B Indbygget termometer

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



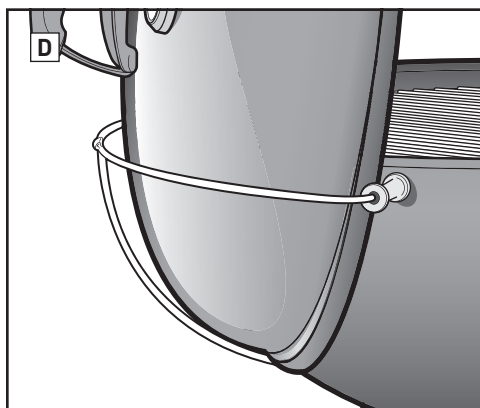
C Krog til låg

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



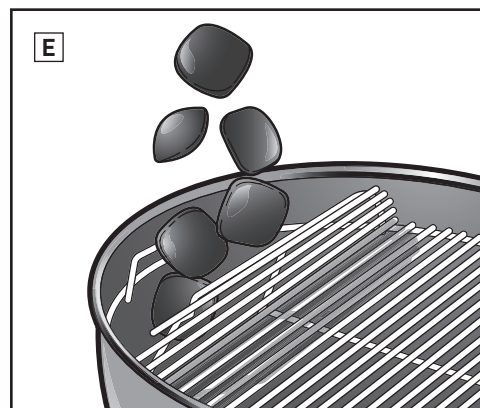
D Tuck-Away™ lågholder

Tuck-Away™ lågholderen lader dig nemt flytte låget til siden for at tjekke dit måltid eller for at tilføje trækul.



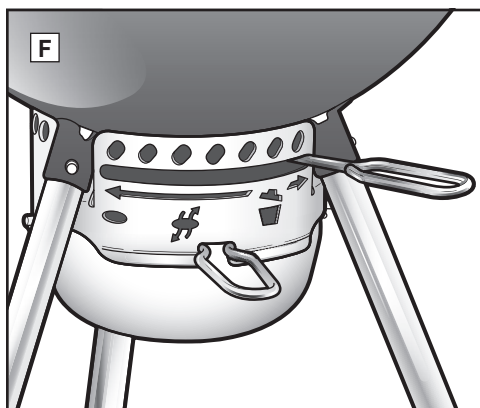
E Hængslet grillrist

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



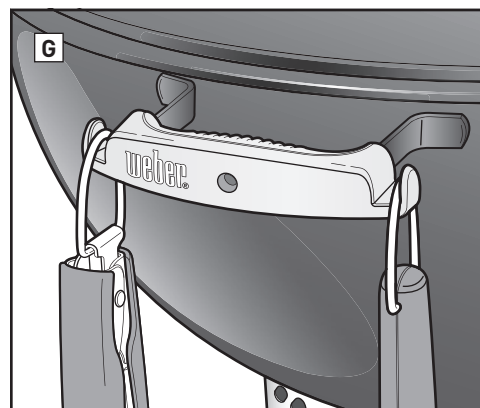
F Stor askeopsamler

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



G Kroghåndtag til redskaber

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





Vælg et korrekt sted til at grille

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

Vælg, hvor meget trækul du skal bruge

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

Allerførste gang du griller

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

Mål og tilføj trækul for direkte varme

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

Grillens diameter	Trækulsbriketter	Trækul fra bøgetræ*	Trækul fra blandet træ*
47 cm	30 briketter	1 målebæger (0,56 kg)	¾ målebæger
57 cm	40 briketter	1¾ målebæger (0,98 kg)	1¼ målebæger
67 cm	60 briketter	4 målebægre (2,24 kg)	2¾ målebæger

Mål og tilføj trækul for indirekte varme

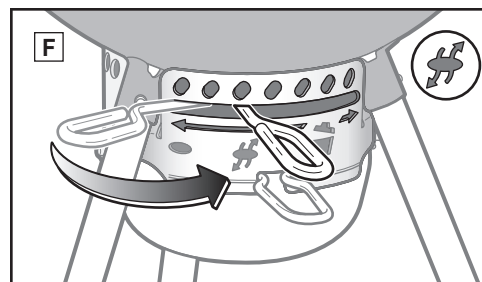
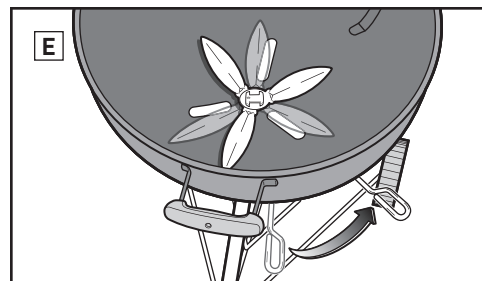
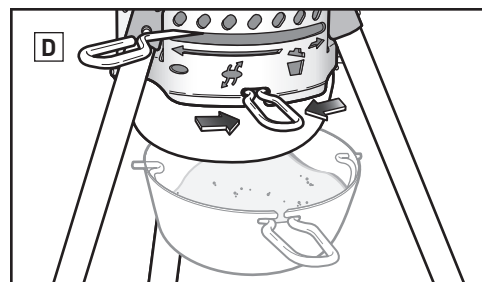
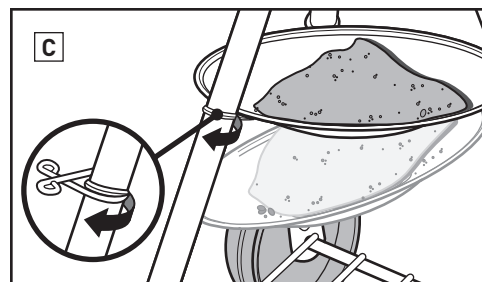
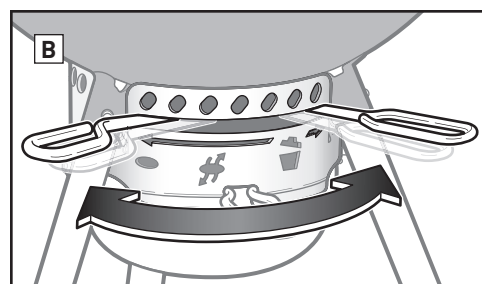
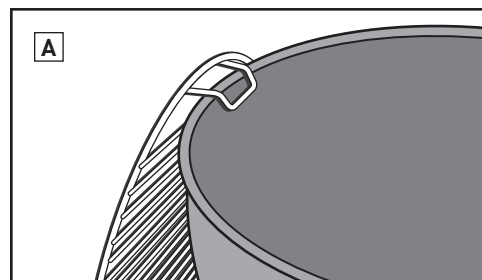
*Brug det målebæger, der følger med grillen, til at afmåle trækul.

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

Klargør grillen til at blive tændt

1. Tag låget af, og læg det på siden af grillen, enten med lågkrogen, der sidder inde i låget, eller Tuck-Away™ lågholderen (afhængigt af grillmodellen).
2. Fjern grillristen (øverste) fra grillen. For nemheds skyld hænges grillristen på skålen, bagpanelet eller rammen af grillen vha. af dens buede håndtag (en funktion på nogle af vores grill) (A). Hvis din grill kommer med Gourmet BBQ System™ grillrist, fjernes først det udtagelige midterområde og så hele grillristen fra grillen.
3. Fjern kulristen (nederst), og ryd aske eller gamle stykker trækul fra bunden af skålen. Trækul behøver ilt for at brænde, så sørg for, at udluftningsåbningerne ikke er tilstoppede. For grill med et One-Touch™ rengøringsystem flyttes håndtaget frem og tilbage for at flytte asken fra bunden af grillen og ned i askeopsamleren (B).
4. Hvis din grill har en almindelig askeopsamler, løsnes benklemmen for at fjerne askeopsamleren (C) og så bortskaffes asken. Hvis din grill har en stor askeopsamler, klemmes der om askeopsamlerens håndtag for at løsne den fra grillen (D).
5. Åbn skålens udluftningsåbning ved at flytte håndtaget helt til højre (E) eller ved at flytte håndtaget til den åbne stilling (F) (afhængigt af grillmodellen).
6. Sæt kulristen (nederst) tilbage på plads.

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





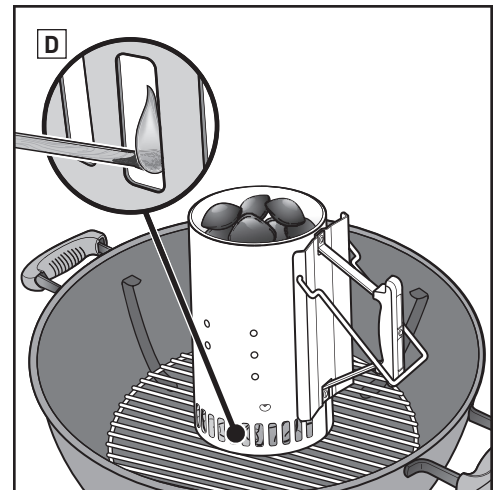
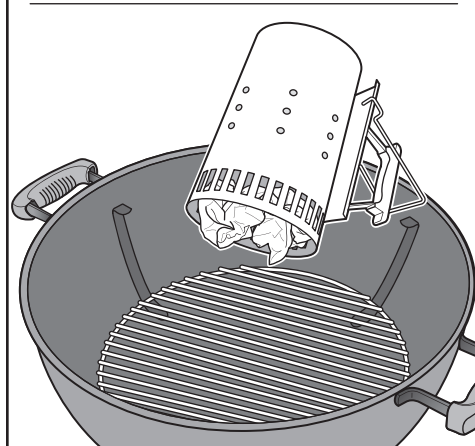
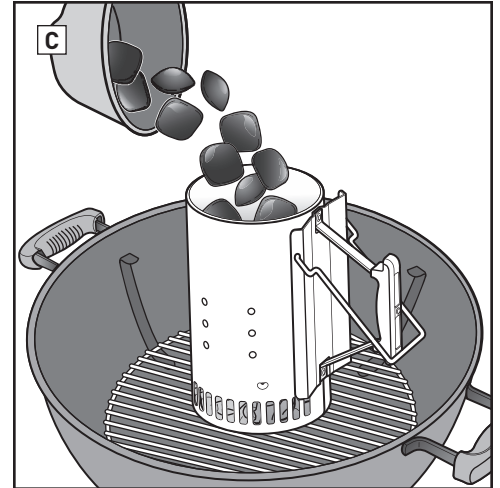
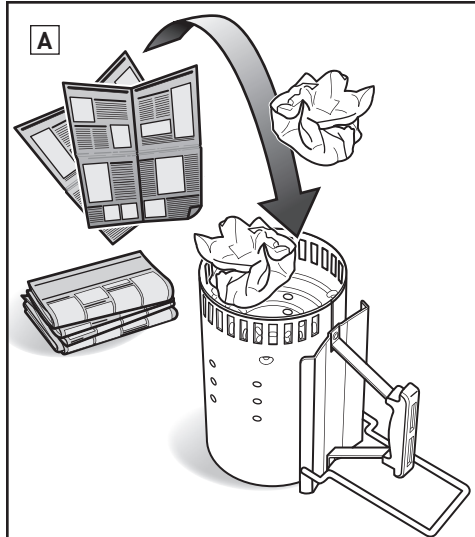
Tænd trækullene med en grillstarter

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

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

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

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

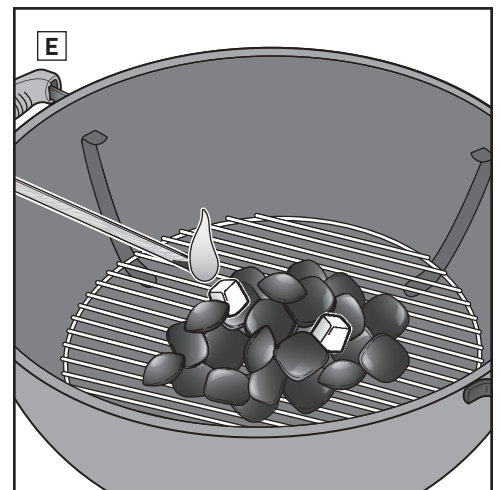
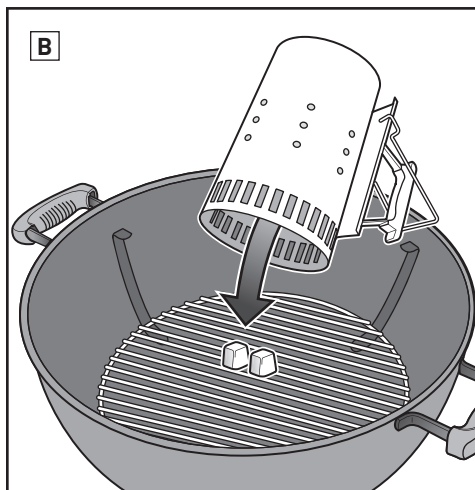


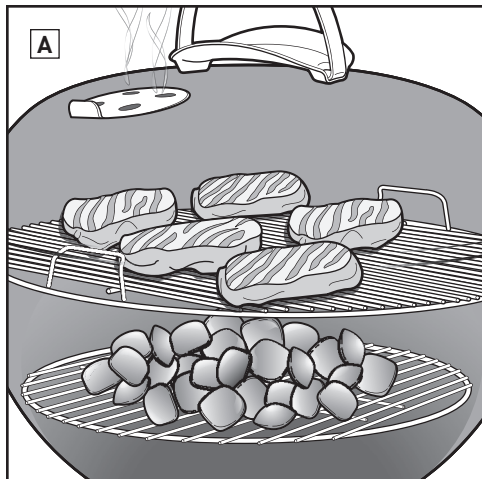
Tænd trækul vha. optændingsblokke

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

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

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





Grillning med direkte varme

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

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

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

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

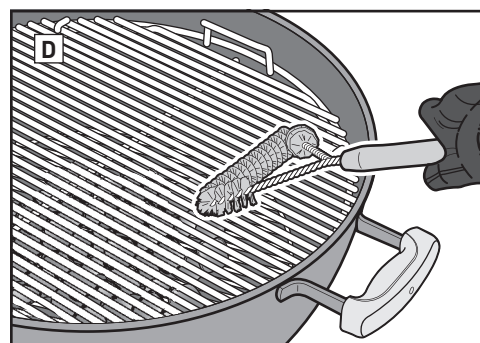
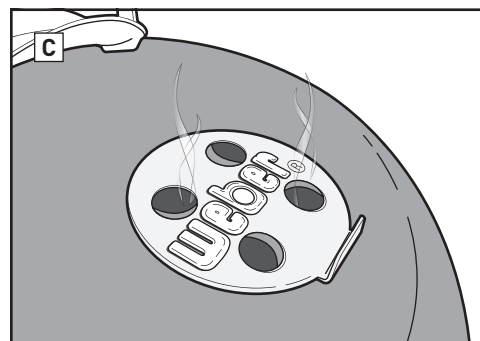
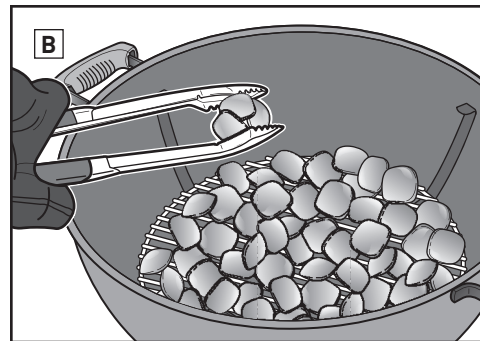
Arranger trækullet til direkte varme

1. Tag grillhandsker på.
Bemærk: Grillen, herunder håndtaget og håndtagene til spjæld/udluftningsåbninger, vil blive varm. Sørg for, at du bærer grillhandsker for at undgå at brænde hænderne.
2. Når trækullet er helt tændt, skal de spredes jævnt hen over kulristen med en lang tang (B).
3. Sæt grillristen tilbage på plads.
4. Læg låget på grillen.
5. Åbn for lågspjældet (C).
6. Forvarm risten i ca. 10-15 minutter.
7. Når grillristen er forvarmet, skal grillristen rengøres med en grillbørste af rustfrit stål (D).
8. Åbn låget, og læg maden på risten.
9. Læg låget på grillen. Se opskriften for anbefalede tilberedningstider.

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

Efter tilberedning ...

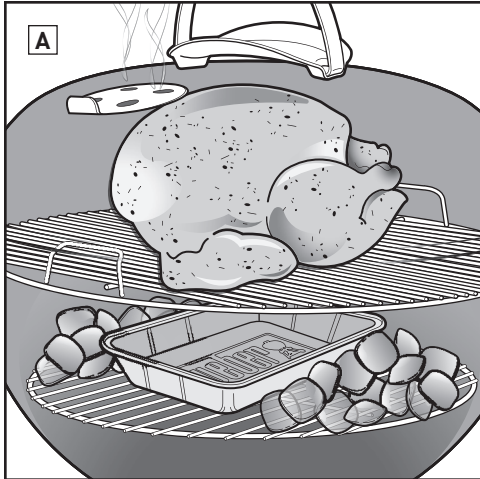
Luk lågspjældet og udluftningsåbningerne i bunden for at slukke for trækullene.



Mål og tilføj trækul for direkte varme

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

Grillens diameter	Trækulsbriketter	Trækul fra bøgetræ*	Trækul fra blandet træ*
47 cm	30 briketter	1 målebæger (0,56 kg)	¾ målebæger
57 cm	40 briketter	1¾ målebæger (0,98 kg)	1¼ målebæger
67 cm	60 briketter	4 målebægre (2,24 kg)	2¾ målebæger



Grillning med indirekte varme

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

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

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

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

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

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

Mål og tilføj trækul for indirekte varme

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

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

Arranger trækullet til indirekte varme

1. Tag grillhandsker på.

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

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

BRUG AF KULSKINNER:

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

3. Sæt grillristen tilbage på plads.

4. Læg låget på grillen. Hvis din grille har et termometer, skal låget altid anbringes, så termometeret ikke er over trækullet, hvor det vil blive udsat for direkte varme (E).

5. Åbn for lågspjældet.

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

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

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

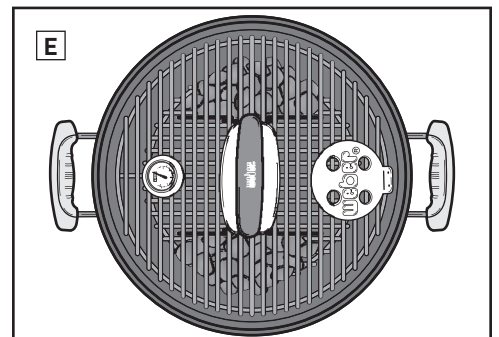
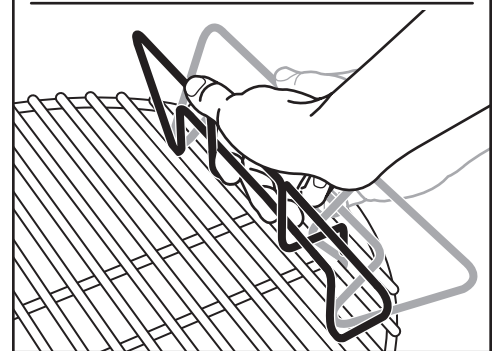
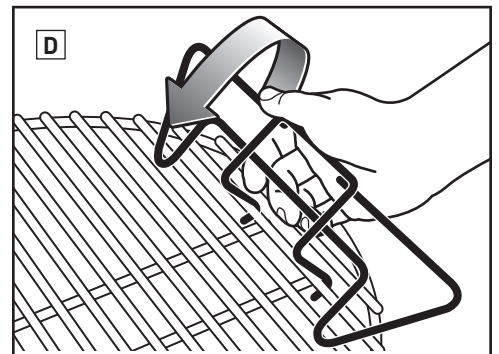
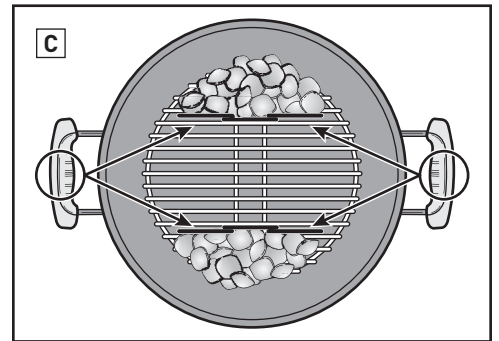
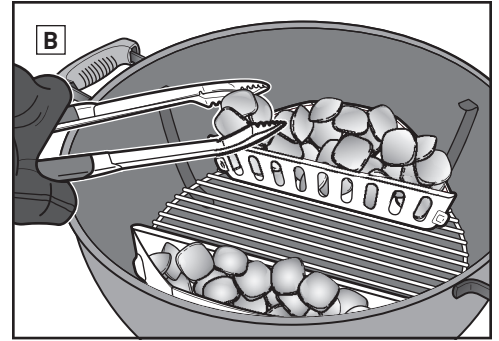
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

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

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

Efter tilberedning ...

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





Vær iført handsker

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

Spring over lighervæsken

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

Forvarm grillen

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

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

Brug olie på maden, ikke risten

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

Lad luften blive ved med at strømme igennem

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

Læg et låg på

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

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

Knap så vild ild

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

Hold øje med tiden og temperaturen

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

Frossen eller frisk

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

Hold den ren

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

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



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

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

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

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

Tips til madlavning

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

Tips til madsikkerhed

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



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

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

PELIGROS

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

ADVERTENCIAS

- ⚠ No use la parrilla a menos que todas las piezas estén colocadas en su sitio. Esta parrilla debe montarse correctamente según las instrucciones de montaje. Un montaje mal hecho puede ser peligroso.
- ⚠ No use nunca la parrilla sin el colector de cenizas instalado.
- ⚠ No use esta parrilla debajo de ninguna estructura combustible.
- ⚠ El uso de alcohol y fármacos con o sin receta puede alterar la capacidad del consumidor para montar o usar la parrilla de forma segura.
- ⚠ Tenga precaución al manejar su parrilla. Esta estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca debe dejarla desatendida.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos.
- ⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3!
- ⚠ Esta parrilla Weber® no está diseñada para instalarse en vehículos recreativos ni botes.
- ⚠ No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.
- ⚠ Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento, alejada de materiales combustibles.
- ⚠ No coloque la barbacoa sobre una superficie de cristal o combustible.
- ⚠ No use esta parrilla en condiciones de viento fuerte.

- ⚠ No use ropa con mangas flojas y sueltas cuando vaya a encender o usar la parrilla.
- ⚠ No toque nunca la parrilla de cocción o para carbón, las cenizas, el carbón ni la parrilla para ver si están calientes.
- ⚠ Apague el carbón cuando termine de cocinar. Para apagarlo, cierre los agujeros de ventilación del bol y el regulador de tiro de la tapa y ponga la tapa sobre el bol.
- ⚠ Use manoplas o guantes resistentes al calor para barbacoas cuando cocine, ajuste los agujeros de ventilación (reguladores de tiro), añada carbón y maneje el termómetro o la tapa.
- ⚠ Use utensilios apropiados para la parrilla, con mangos largos y resistentes al calor.
- ⚠ Siempre ponga el carbón en la parte superior de la parrilla para carbón (inferior). No ponga el carbón directamente en el fondo del bol.
- ⚠ No se apoye en el extremo de la mesa ni lo sobrecargue.
- ⚠ No use el soporte Tuck-Away™ para la tapa como asa para levantar o mover la parrilla.
- ⚠ No cuelgue la tapa del asa del bol.
- ⚠ No tire nunca el carbón caliente donde se pueda pisar o suponga un peligro de incendio. No tire nunca las cenizas ni el carbón antes de que estén completamente extinguidos.
- ⚠ No guarde la parrilla hasta que las cenizas y el carbón estén completamente extinguidos.
- ⚠ No quite las cenizas hasta que todo el carbón esté completamente quemado y totalmente extinguido y la parrilla esté fría.
- ⚠ Mantenga los cables de alimentación y eléctricos alejados de las superficies calientes de la parrilla y fuera de zonas muy transitadas.



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

PRECAUCIONES

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



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

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

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

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

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

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA

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

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

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

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

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Parrillas de cocción/carbón: 2 años, sin óxido/quemaduras
Sistema de limpieza One-Touch™: 5 años, sin óxido/quemaduras
Cuba, tapa y anillo central: 10 años, sin óxido/quemaduras
Componentes plásticos: 5 años, excluyendo la decoloración
Todas las demás piezas: 2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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



SISTEMA DE COCCIÓN

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

A Bol y tapa

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

B Reguladores de tiro y agujeros de ventilación

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

C Parrilla de cocción

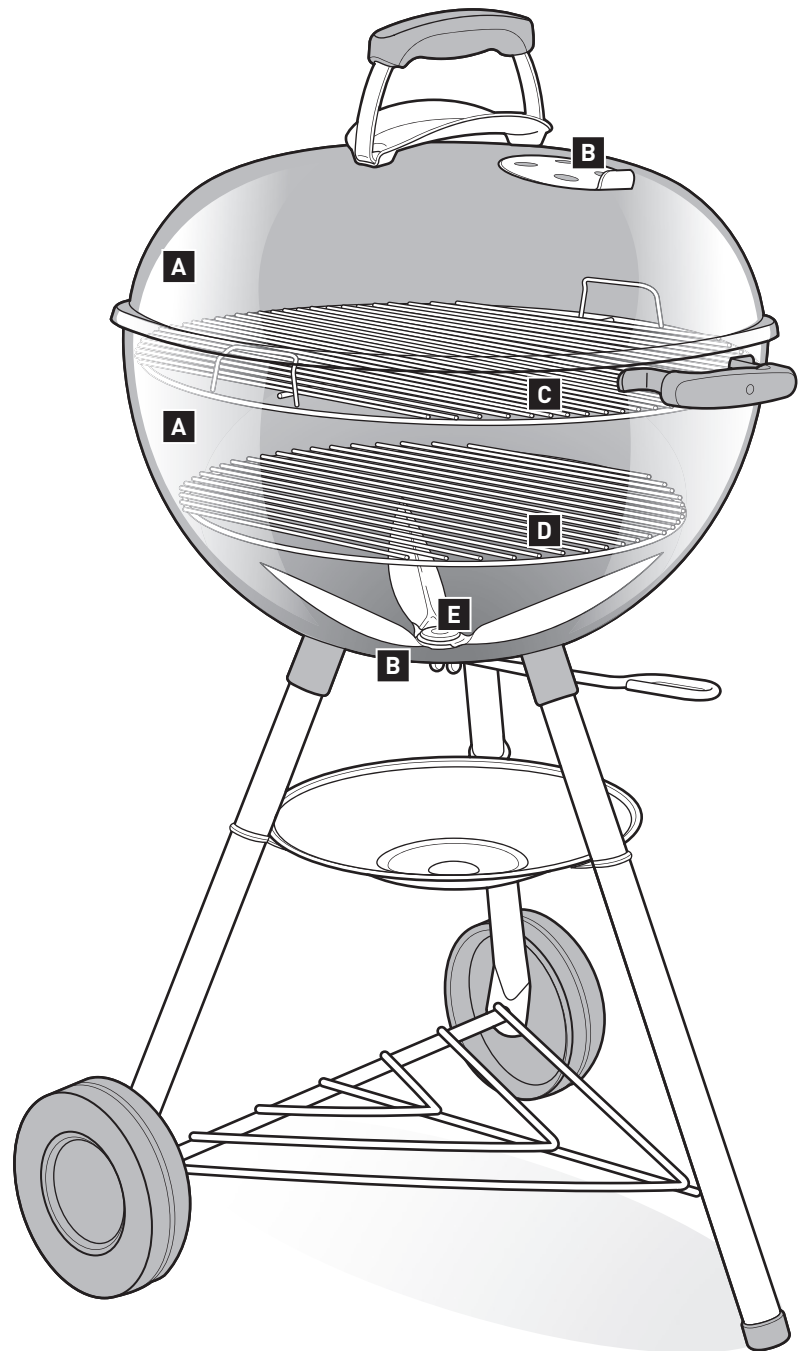
Fabricada en acero de placas de alta resistencia, la parrilla de cocción proporciona una amplia área para que cocine todas sus comidas favoritas.

D Parrilla para carbón

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

E Sistema de limpieza One-Touch™

El sistema de limpieza One-Touch™ hace que la limpieza se haga sin problemas. Al mover el asa hacia delante y hacia atrás, las tres hojas del bol mueven las cenizas de la parte inferior de la parrilla al colector de ceniza. Estos mismos agujeros de ventilación actúan como reguladores de tiro del bol, con el objetivo de llevar el oxígeno al fuego o para que pueda extinguirlo fácilmente.

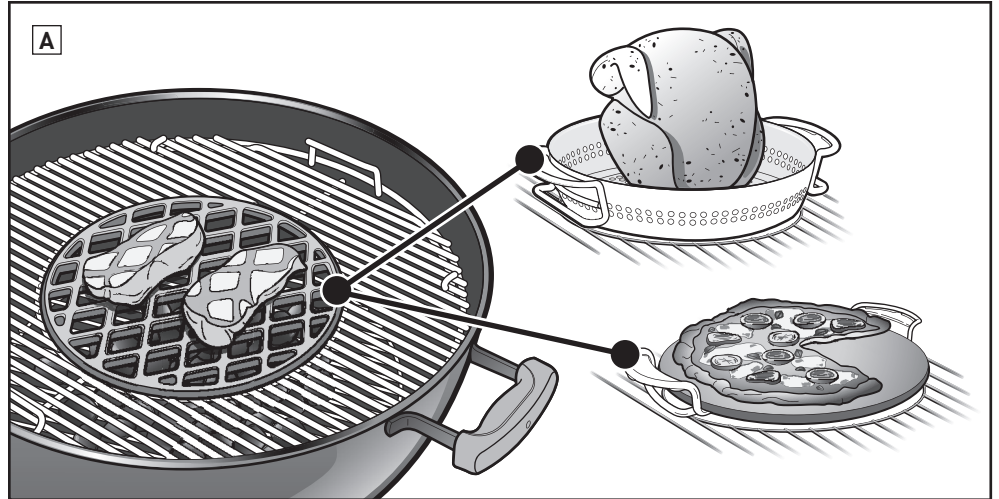




Dependiendo del modelo que haya comprado, su parrilla puede estar equipada o no con las características que se describen en esta página.

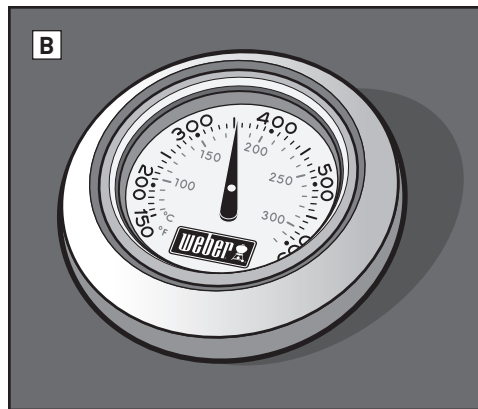
A Gourmet BBQ System™

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



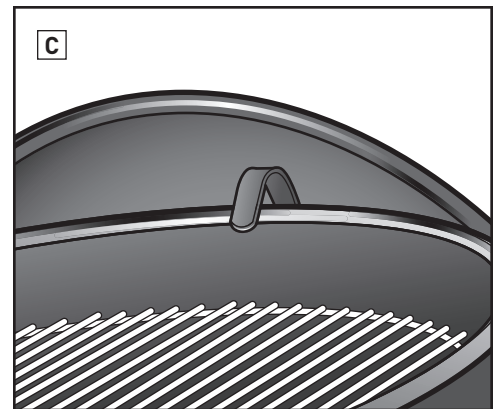
B Termómetro incorporado

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



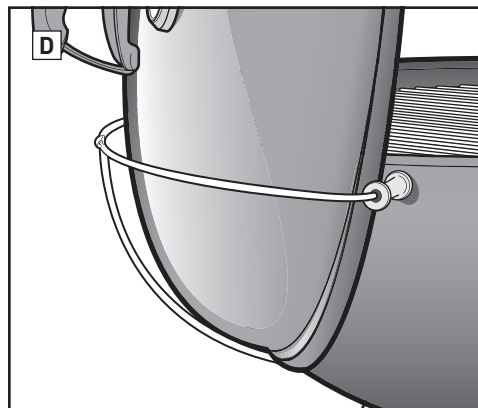
C Gancho de la tapa

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



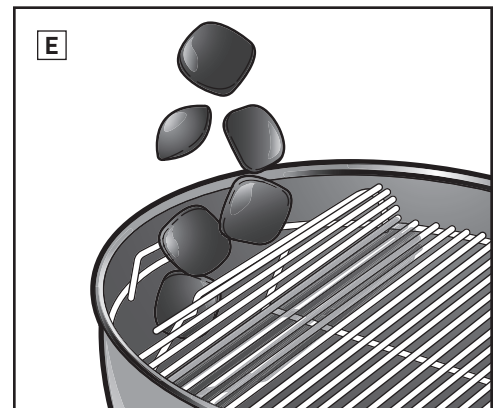
D Soporte para la tapa Tuck-Away™

El soporte para la tapa Tuck-Away™ permite mover la tapa con facilidad a un lado para comprobar la cocción o añadir carbón.



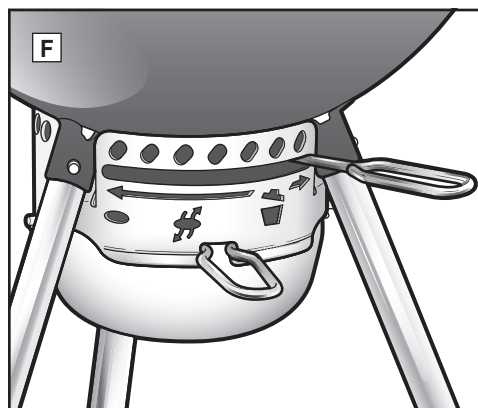
E Parrilla de cocción con bisagra

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



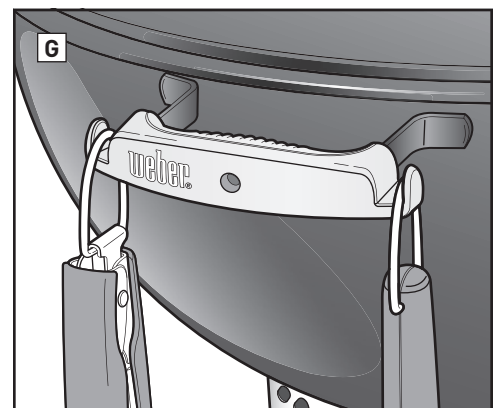
F Colector de cenizas de alta capacidad

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



G Asa con ganchos para utensilios

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





ANTES DE ENCENDERLA

Elija el lugar adecuado para asar a la parrilla

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

Elija cuánto carbón vegetal va a utilizar

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

La primera vez que ase a la parrilla

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

Preparación de la parrilla para encenderla

1. Retire la tapa y colóquela en el lado de la parrilla usando el gancho de la tapa situado en la parte interior de la tapa, o en el soporte para la tapa Tuck-Away™ (dependiendo del modelo de la parrilla).

Medición y adición de carbón para calor directo

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

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
47 cm	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza
57 cm	40 briquetas	1½ de taza (0,98 kg)	1½ tazas
67 cm	60 briquetas	4 tazas (2,24 kg)	2¾ de taza

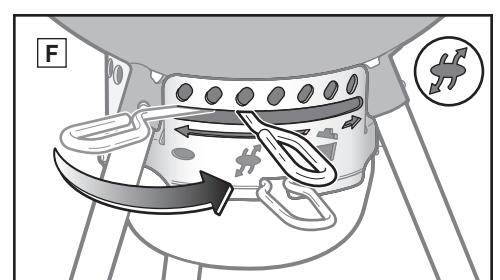
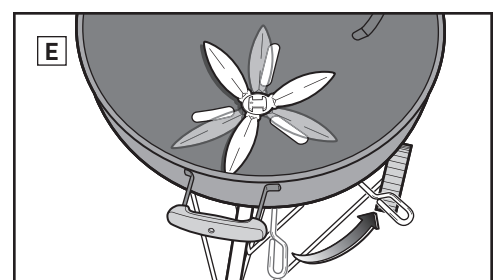
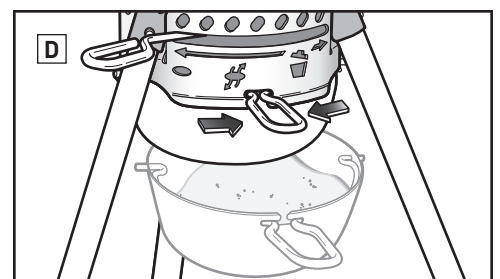
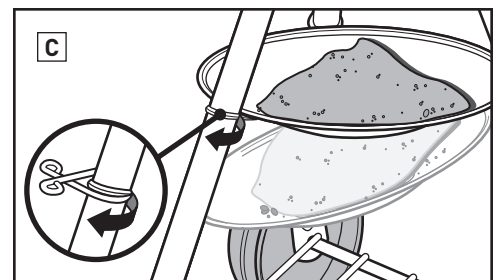
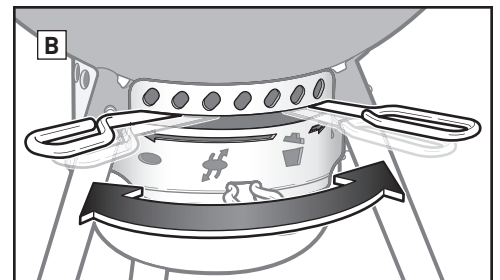
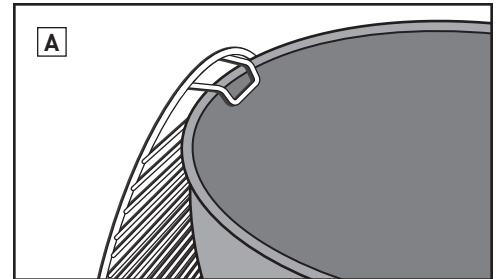
Medición y adición de carbón para calor indirecto

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

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

2. Retire la parrilla de cocción (parte superior) de la parrilla. Para mayor comodidad, cuelgue la parrilla de cocción en el bol, el panel trasero o la estructura de la parrilla por su asa curvada (una característica de algunas de nuestras parrillas) **(A)**. Si su parrilla viene con la parrilla de cocción del Gourmet BBQ System™, retire primero el área desmontable del centro y, posteriormente, toda la parrilla de cocción.
3. Retire la parrilla para carbón (en la parte inferior) y limpie las cenizas claras o trozos de carbón viejo del fondo del bol. El carbón requiere oxígeno para quemarse, así que asegúrese de que nada obstruya los agujeros de ventilación. Para parrillas con sistema de limpieza One-Touch™, mueva el asa hacia delante y hacia atrás para empujar las cenizas de la parte inferior de la parrilla al colector de ceniza **(B)**.
4. Si su parrilla tiene un colector de ceniza estándar, suelte el clip de la pata para retirar el colector de ceniza **(C)** y luego deseche las cenizas. Si su parrilla tiene un colector de ceniza de alta capacidad, apriete el asa del colector de ceniza para soltarlo de la parrilla **(D)**.
5. Abra el agujero de ventilación del bol moviendo el asa hasta el final a la derecha **(E)** o moviendo el asa hasta la posición de abierto **(F)** (dependiendo del modelo de la parrilla).
6. Vuelva a colocar la parrilla para carbón (en la parte inferior).

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





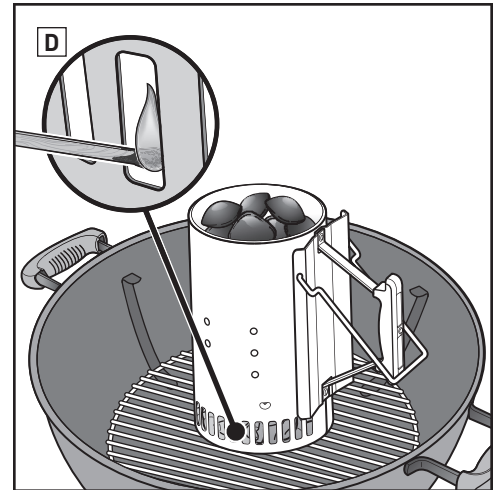
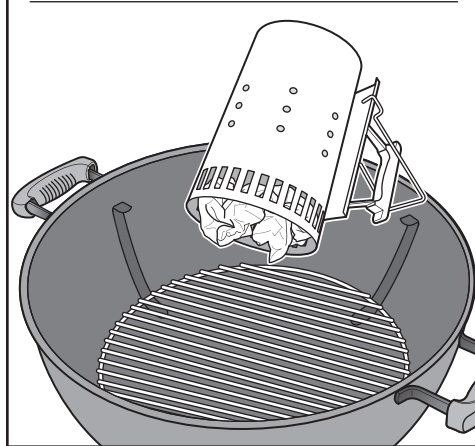
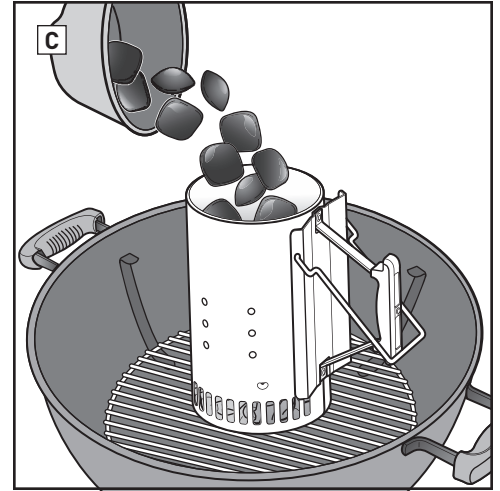
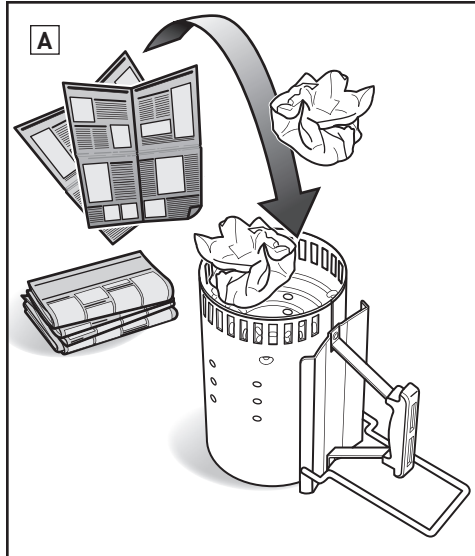
Encender el carbón usando un encendedor para chimeneas

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

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

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

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

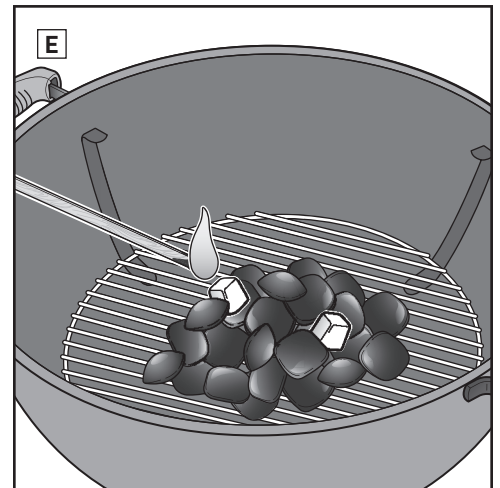
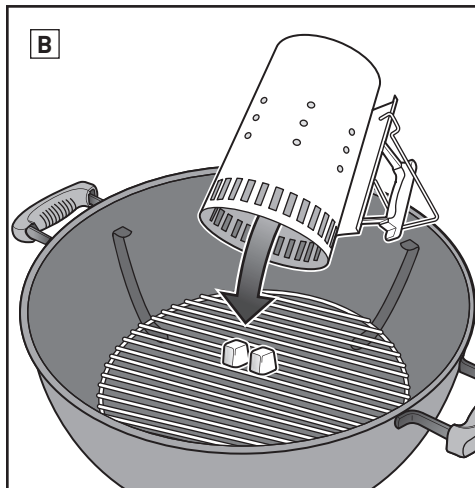


Encender el carbón con cubitos de encendido

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

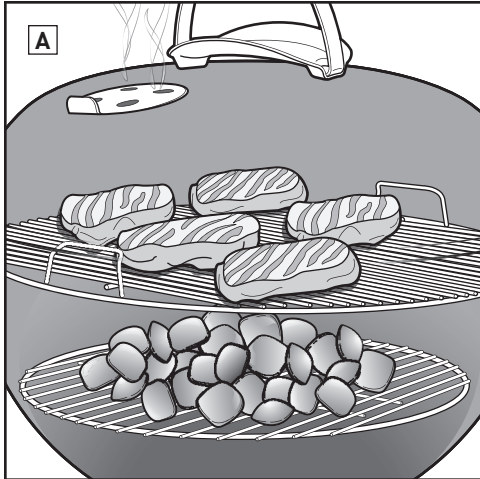
Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

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





MÉTODOS DE ASADO A LA PARRILLA



Asar con calor directo

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

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

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

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

Preparación del carbón para el calor directo

1. Póngase manoplas o guantes de barbacoa.

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

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

3. Coloque la parrilla de cocción.

4. Ponga la tapa en la parrilla.

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

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

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

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

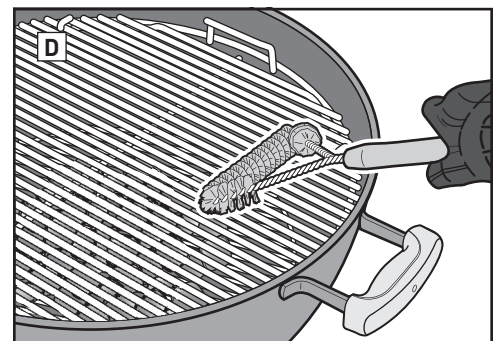
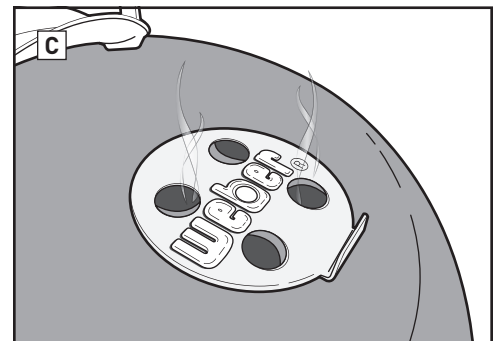
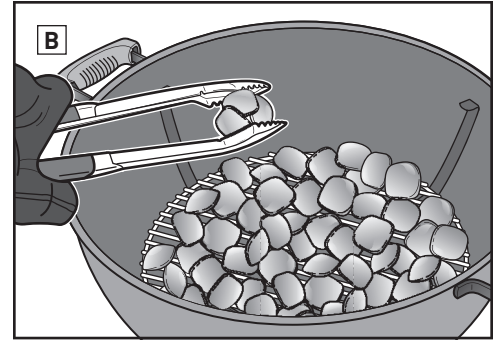
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

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

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

Cuando termine de cocinar...

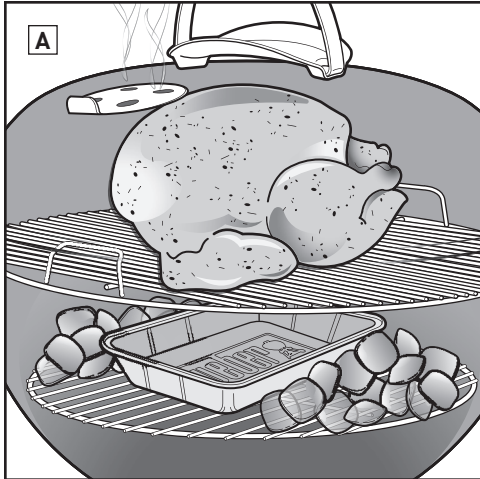
Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.



Medición y adición de carbón para calor directo

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

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
47 cm	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza
57 cm	40 briquetas	1¾ de taza (0,98 kg)	1¼ tazas
67 cm	60 briquetas	4 tazas (2,24 kg)	2¾ de taza



Asar con calor indirecto

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

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

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

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

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

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

Preparación del carbón para el calor indirecto

1. Póngase manoplas o guantes de barbacoa.

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

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

USO DE LAS BARRAS PARA CARBÓN:

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

3. Coloque la parrilla de cocción.

4. Ponga la tapa en la parrilla. Si su parrilla tiene un termómetro, coloque siempre la tapa de manera que el termómetro no quede por encima del carbón donde estaría expuesto al calor directo (E).

5. Abra el regulador de tiro de la tapa.

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

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

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

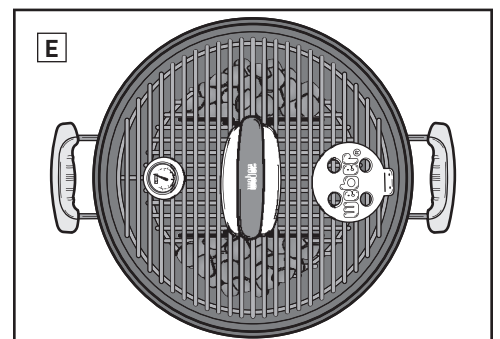
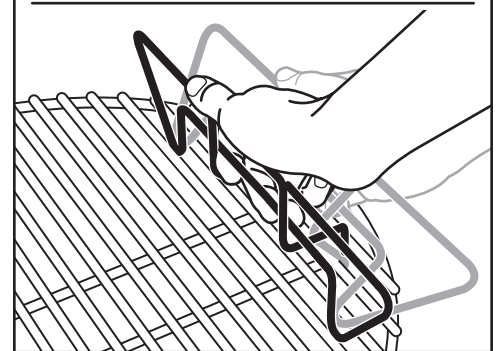
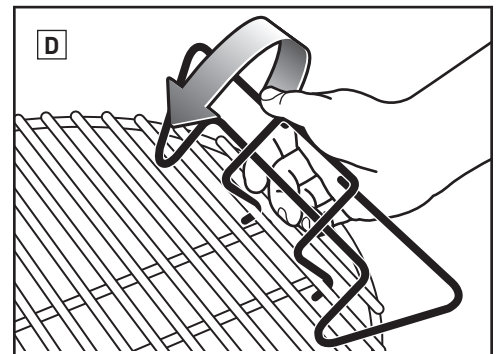
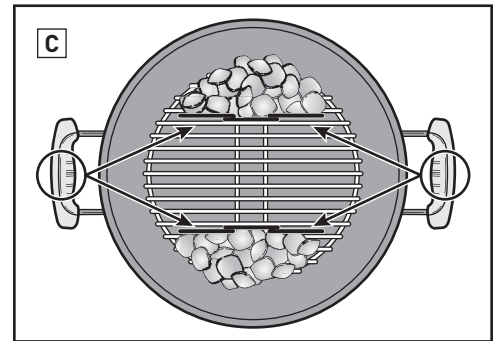
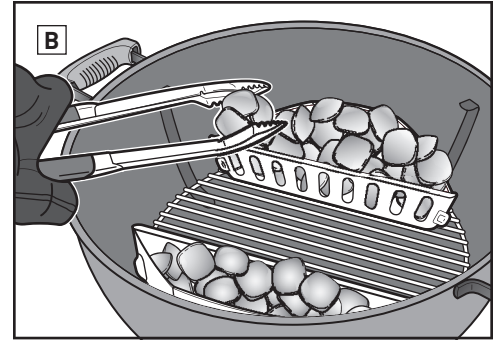
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

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

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

Cuando termine de cocinar...

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



Medición y adición de carbón para calor indirecto

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

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



Use guantes

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

No use líquido de encendido

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

Precaliente la parrilla

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

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

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

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

Mantenga el flujo del aire

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

Coloque la tapa

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

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

Domine la llama

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

Controle el tiempo y la temperatura

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

Congelada o fresca

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

Manténgala limpia

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

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



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

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

		Grosor / Peso	Tiempo total aproximado de asado
CARNE ROJA	Filete: Filetes de ternera al estilo New York, bistec, entrecot, chuletón y filet mignon (solomillo)	grosor de 2 cm	4 a 6 minutos con calor alto directo
		grosor de 2,5 cm	6 a 8 minutos con calor alto directo
		grosor de 5 cm	14 a 18 minutos dorar de 6 a 8 minutos con calor alto directo y asar de 8 a 10 minutos con calor alto indirecto
	Filetes de falda	0,7 kg a 1 kg grosor de 2 cm	8 a 10 minutos con calor medio directo
	Hamburguesa de carne picada	grosor de 2 cm	8 a 10 minutos con calor medio directo
Solomillo	1,4 kg a 1,8 kg	45 a 60 minutos 15 minutos con calor medio directo y asar de 30 a 45 minutos con calor medio indirecto	
CERDO	Salchicha Bratwurst: fresca	salchicha de 85 g	20 a 25 minutos con calor bajo directo
	Chuleta: sin hueso o con hueso	Grosor de 2 cm	6 a 8 minutos con calor alto directo
		grosor de 3 a 4 cm	10 a 12 minutos dorar 6 minutos con calor alto directo y asar de 4 a 6 minutos con calor alto indirecto
	Costillas: costillitas, costillas	1,4 kg a 1,8 kg	1½ a 2 horas con calor medio indirecto
	Costillas: al estilo "country", con hueso	1,4 kg a 1,8 kg	1½ a 2 horas con calor medio indirecto
Solomillo	0,5 kg	30 minutos dorar 5 minutos con calor alto directo y asar 25 minutos con calor medio indirecto	
AVES	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170 g a 227 g	8 a 12 minutos con calor medio directo
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g	8 a 10 minutos con calor medio directo
	Trozos de pollo: con hueso, variados	85 g a 170 g	36 a 40 minutos 6 a 10 minutos con calor bajo directo, 30 minutos con calor medio indirecto
	Pollo: entero	1,8 kg a 2,25 kg	1 a 1¼ horas con calor medio indirecto
	Gallineta	0,7 a 0,9 kg	60 a 70 minutos con calor medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	4,5 kg a 5,5 kg	2 a 2½ horas con calor medio indirecto
PESCADOS Y MARISCOS	Pescado, filete o bistec: mero, pargo, salmón, lubina, pez espada, atún	grosor de 0,6 cm a 1,25 cm	3 a 5 minutos con calor medio directo
		grosor de 2,5 cm a 3 cm	10 a 12 minutos con calor medio directo
	Pescado: entero	0,5 kg	15 a 20 minutos con calor medio indirecto
		1,4 kg	30 a 45 minutos con calor medio indirecto
Gambas	14 g	2 a 4 minutos con calor alto directo	
VERDURAS	Espárragos	1,25 cm de diámetro	6 a 8 minutos con calor medio directo
	Maíz	en mazorca	25 a 30 minutos con calor medio directo
		desvainado	10 a 15 minutos con calor medio directo
	Champiñones	shiitake o de botón	8 a 10 minutos con calor medio directo
		portobello	10 a 15 minutos con calor medio directo
	Cebollas	cortadas a la mitad	35 a 40 minutos con calor medio indirecto
		rodajas de 1,25 cm	8 a 12 minutos con calor medio directo
	Patatas	enteras	45 a 60 minutos con calor medio indirecto
rodajas de 1,25 cm		9 a 11 minutos , dar un hervor durante 3 minutos y asar a la parrilla de 6 a 8 minutos con calor medio directo	

Consejos para cocinar

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

Consejos de seguridad alimentaria

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

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



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


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

FAROR

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

VARNINGAR

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

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

FÖRSIKTIGHET

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



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 YTTERLIGARE GARANTI ELLER FRIVILLIGA DEKLARATIONER FÖR ANSVAR HÄR SOM GÅR UTÖVER DET LAGSTADGADE ANSVAR SOM GÄLLER FÖR WEBER. DEN NUVARANDE GARANTIN BEGRÄNSAR HELLER INTE ELLER UTESLUTER SITUATIONER ELLER KRAV DÄR WEBER HAR OBLIGATORISK ANSVARSFÖRSÄKRING SOM FÖRESKRIVS AV LAGEN.

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

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER KOMMER NÅGON TYP AV ERSÄTTNING VARA HÖGRE ÄN 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 designats med mycket omtanke. Vi designar 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.

A Balja och lock

Varje Weber® träkolsgrill har en stålbalja och lock med en beläggning av påbakad porslinsmalj. 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.

B 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 på så mycket som möjligt. Baljventilerna längst ner på grillen ska lämnas öppna när du grillar, men för att kontrollera eldens förbränningshastighet, stäng lockspjället så mycket som till hälften.

C Grillgaller

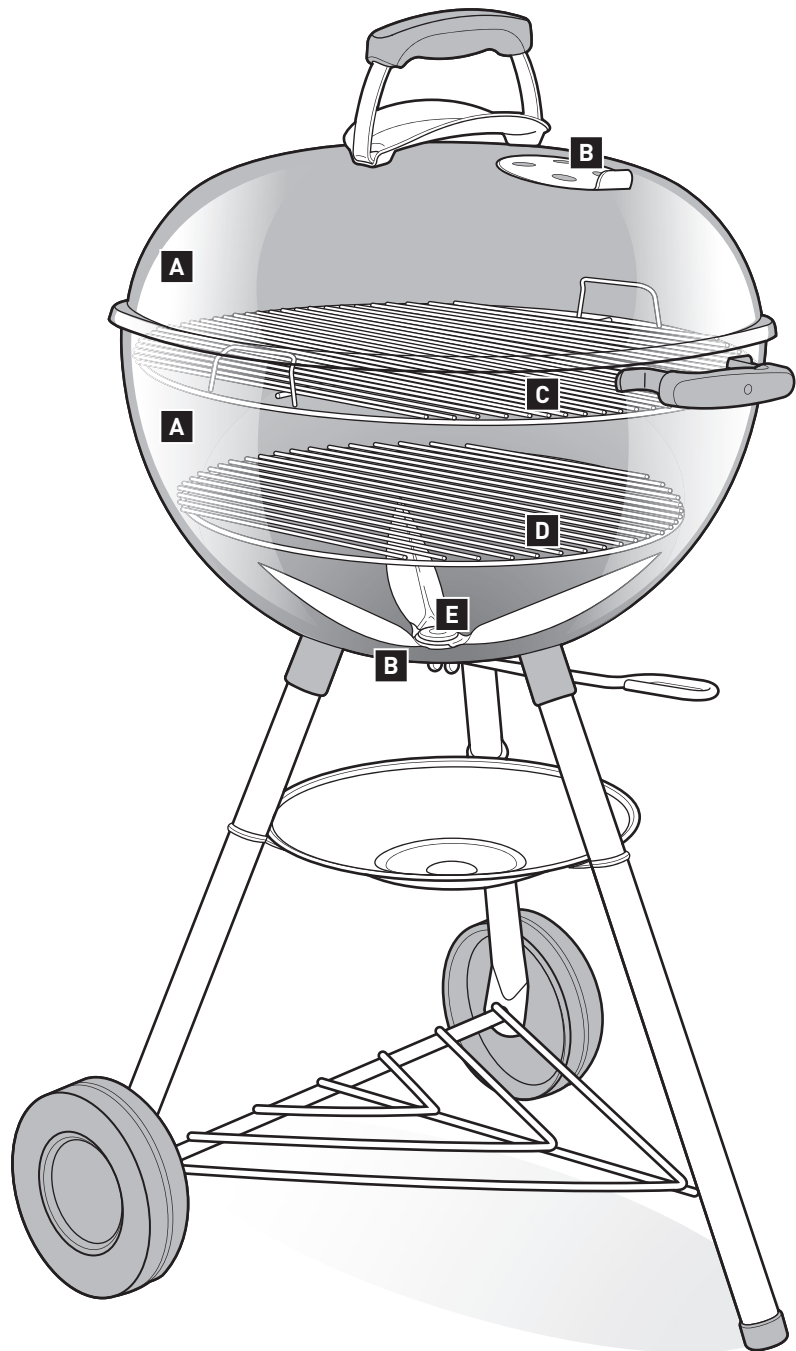
Grillgallret, tillverkat av robust, pläterat stål, ger dig gott om plats att tillaga alla dina favoriträtter.

D Träkolsgallret

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

E One-Touch™-rengöringssystemet

One-Touch™-rengöringssystemet gör rengöring problemfri. När du rör handtaget fram och tillbaka flyttar de tre bladen i baljan aska från botten på grillen in i askuppsamlaren. Dessa ventiler fungerar också som ett baljspjäll för att hjälpa till att tillföra syre till elden eller låta dig stäcka elden enkelt.

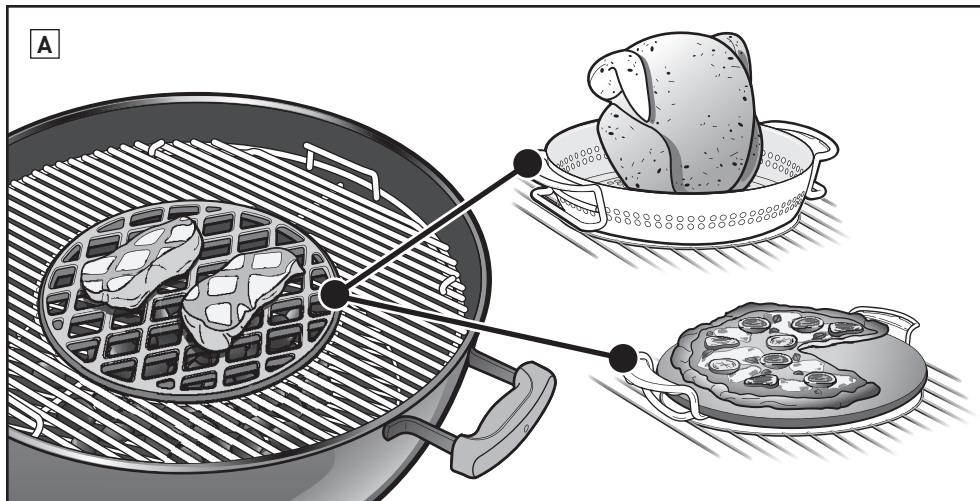




Beroende på modellen som du har köpt kan det hända att din grill är utrustad med funktionerna som beskrivs på denna sida.

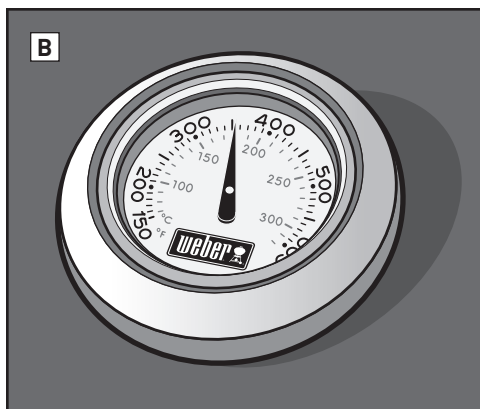
A Gourmet BBQ System™

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



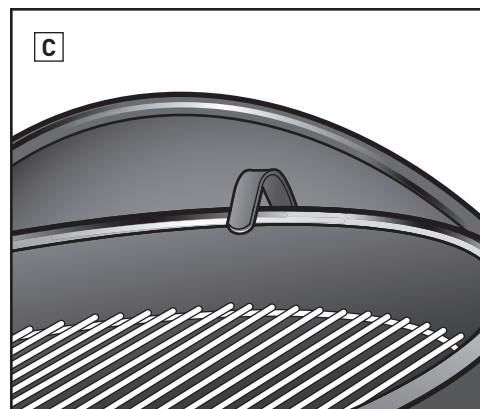
B Inbyggd termometer

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



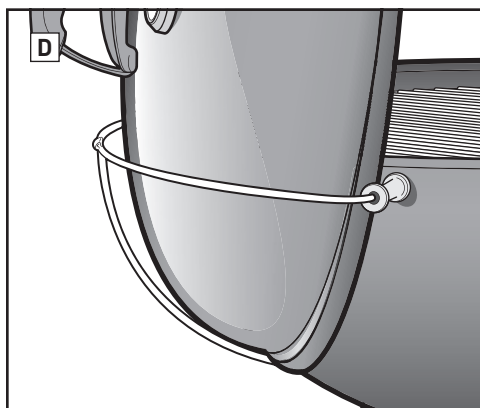
C Lockkrok

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



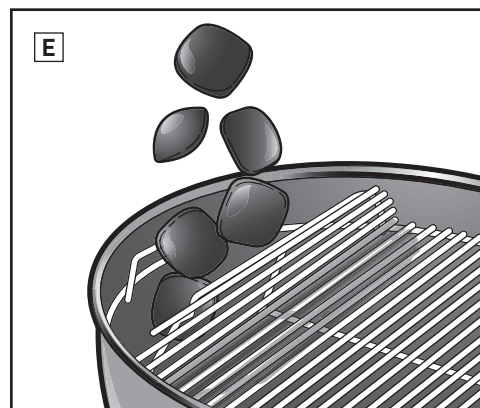
D Tuck-Away™-lockhållare

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



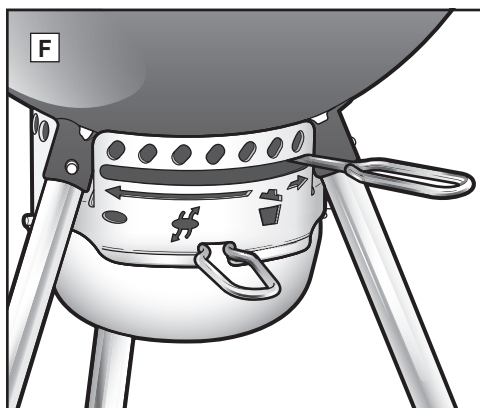
E Grillgaller med gångjärn

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



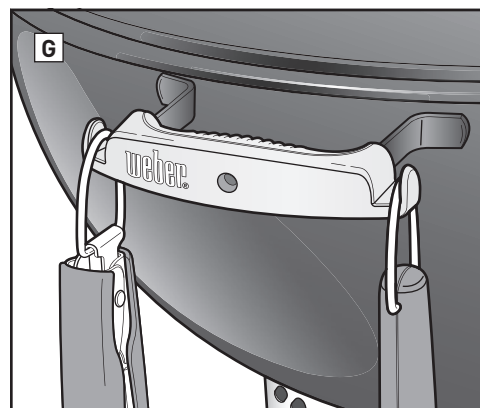
F Stor askuppsamlare

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



G Krokhandtag för verktyg

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





FÖRE UPPTÄNDNING

Välja 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 och 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 träkolsmuggen som levereras med din grill för att mäta lämplig mängd träkol. För mer information om skillnaden mellan direkt och indirekt matlagning, se **GRILLMETODER-** avsnittet.

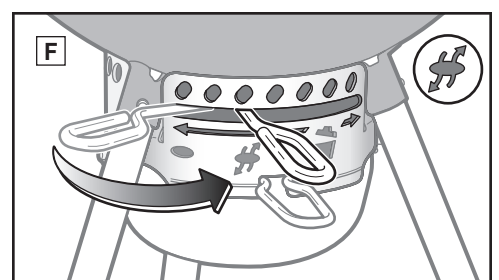
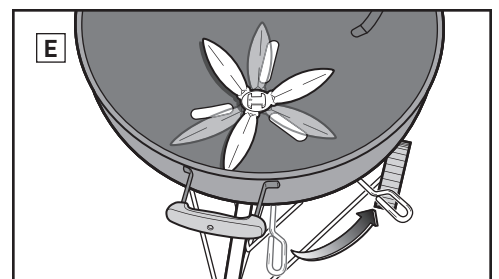
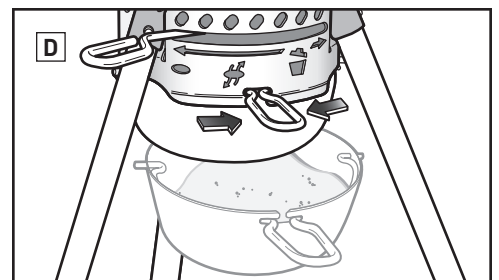
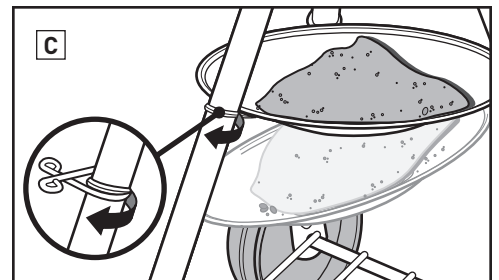
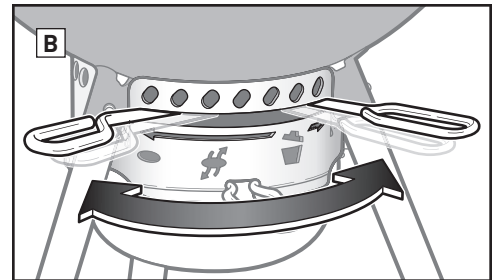
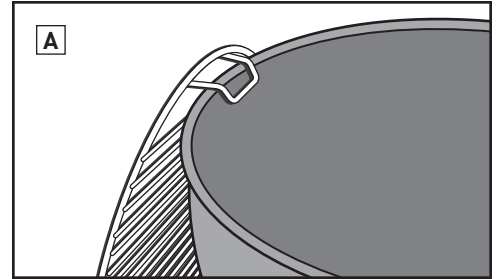
Den allra första gången som du grillar

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 av locket och lägg den vid sidan av din grill med användning av antingen lockkroken på lockets insida, eller Tuck-Away™-lockhållaren (beroende på din grillmodell).
2. Ta bort grillgallret (övre) från din grill. För bekvämlighet, häng grillgallret på din grills balja, bakpanel eller ram med hjälp av gallrets rundade handtag (en funktion på vissa av våra grillar) **(A)**. Om din grill inkluderar Gourmet BBQ System™-grillgallret, ta först bort den borttagbara mittdelen, och sedan hela grillgallret från grillen.
3. Ta bort träkolsgallret (nedre) och rensa aska eller bitar av gammalt träkol från botten på baljan. Träkol kräver syre för att brinna, så säkerställ att luftventilerna inte är igentäppta. För grillar med ett One-Touch™-rengöringssystem, flytta handtaget fram och tillbaka för att flytta aska från botten på grillen till askuppsamlaren **(B)**.
4. Om din grill har en standard askuppsamlare, frigör benklämman för att ta bort askuppsamlaren **(C)** och släng sedan askan. Om din grill har en stor askuppsamlare, tryck askuppsamlarens handtag för att frigöra den från grillen **(D)**.
5. Öppna baljventilen genom att föra handtaget så långt till höger som möjligt **(E)** eller genom att flytta handtaget till den öppna positionen **(F)** (beroende på din grillmodell).
6. 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 bränsle som redan brinner.



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*
47 cm	30 briketter	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briketter	1 ¾ cups (,98 kg)	1¼ cups
67 cm	60 briketter	4 cups (2,24 kg)	2¾ cups

Mätning och tillsättning av träkol för indirekt värme

*När du mäter träkolsbitar, använd träkolsmättet 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)
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
57 cm	20 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
67 cm	30 briketter	8 briketter	¾ cup (0,42 kg)	1 handfull	¾ cup	1 handfull



Tända upp träkolen med en skorstenständare

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

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

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

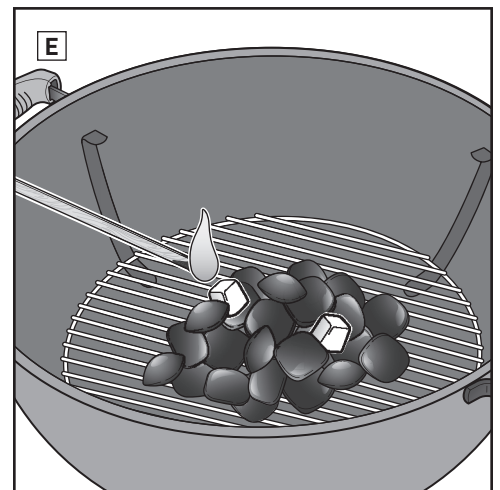
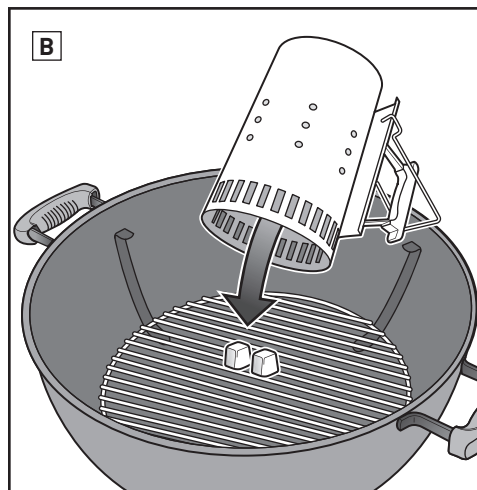
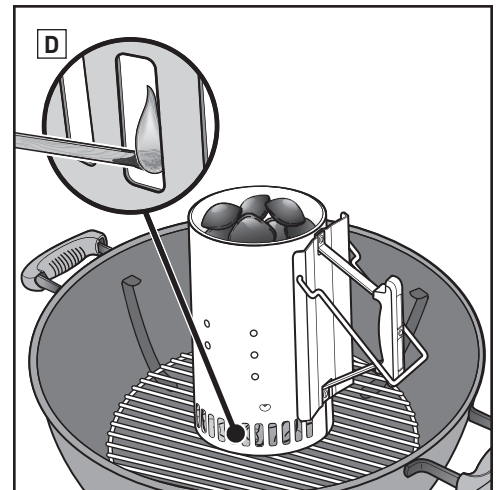
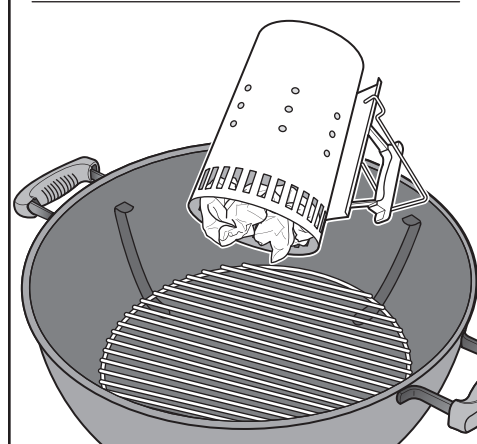
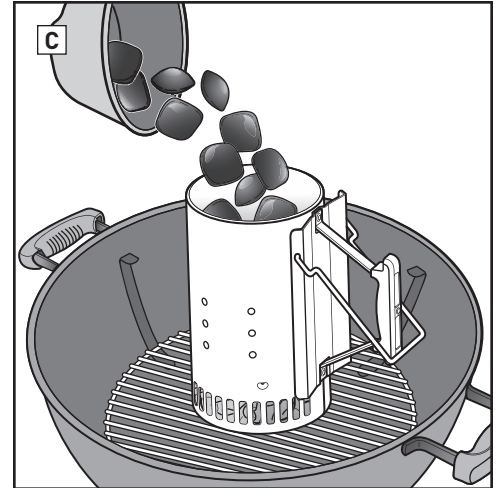
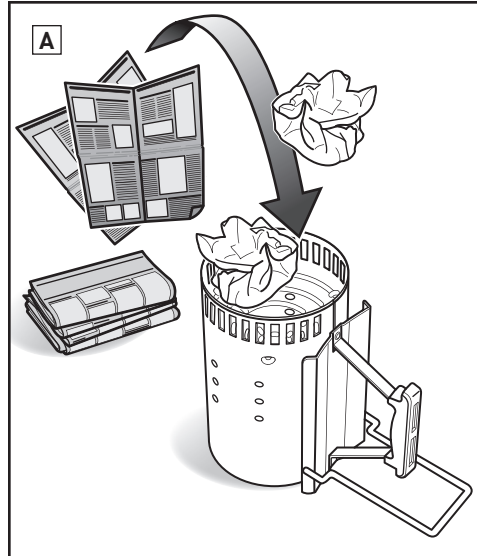
5. När träkolen är helt tända, fortsätt till följande sidor för instruktioner om hur du ska ordna din träkol och börja grilla enligt din önskade grillmetod (direkt eller indirekt metod).

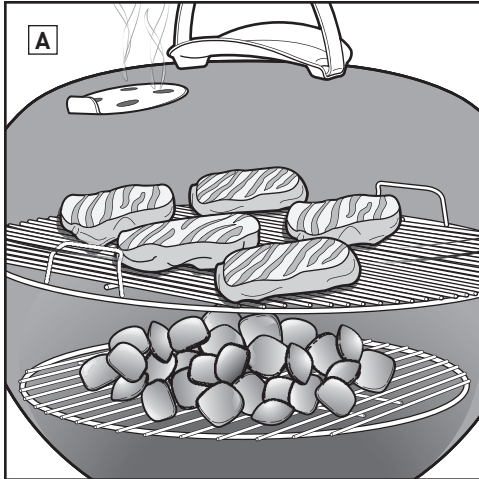
Tända upp träkolen med tändkuber

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

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

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





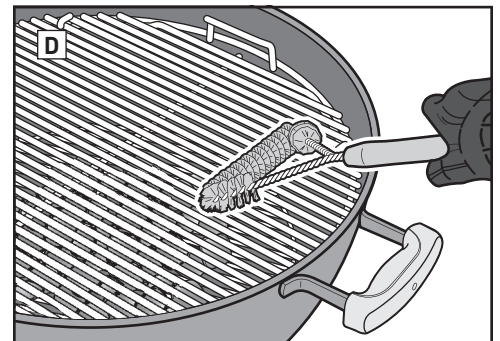
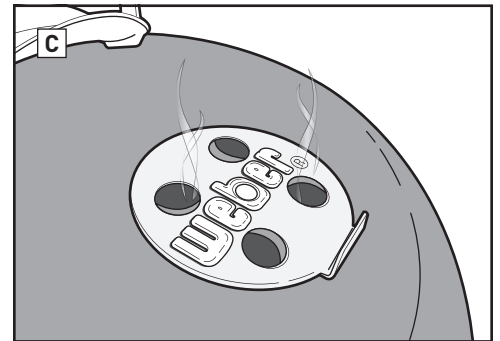
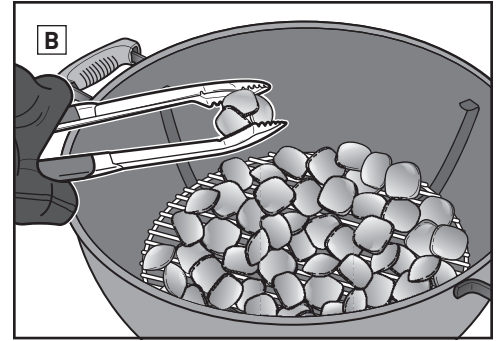
Ordna träkolen för direktvärme

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

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

När du har grillat klart...

Stäng lockspjäll och baljventiler för att släcka träkolen.



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

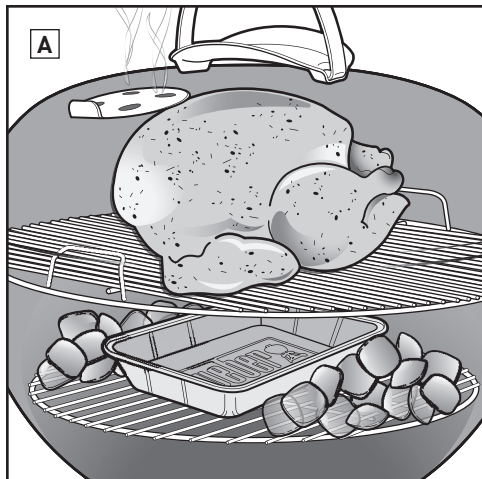
Med direktvärme befinner sig elden rakt under maten (A). Den grillar matens yta, utvecklar smaker, textur och underbar karamellisering medan det även lagar maten hela vägen in till mitten.

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.

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*
47 cm	30 briketter	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briketter	1 ¾ cups (,98 kg)	1 ¼ cups
67 cm	60 briketter	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups



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). Placera träkolen på baljans sidor vid handtag (C), antingen direkt på träkolsgallret eller i träkolsknenorna eller Char-Baskets™ om dessa används. En droppform kan placeras mellan träkolen för att samla upp dropp.

ANVÄNDA TRÄKOLSSKENORNA:

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

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

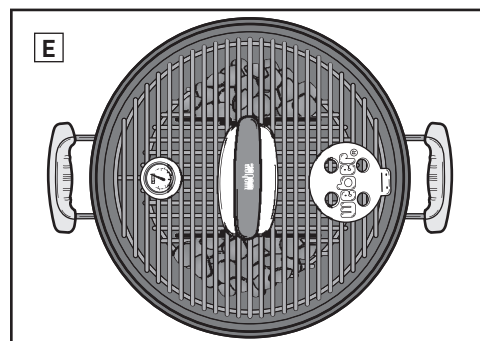
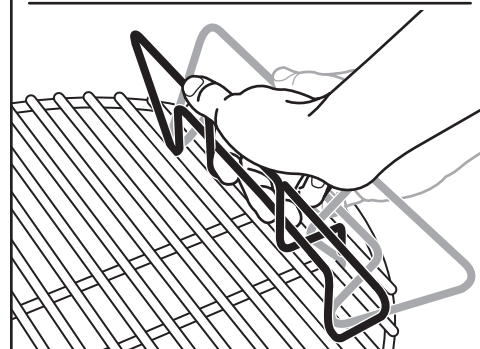
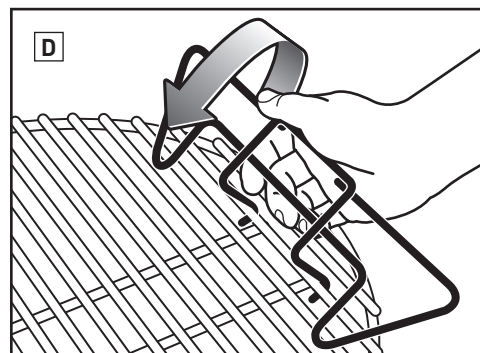
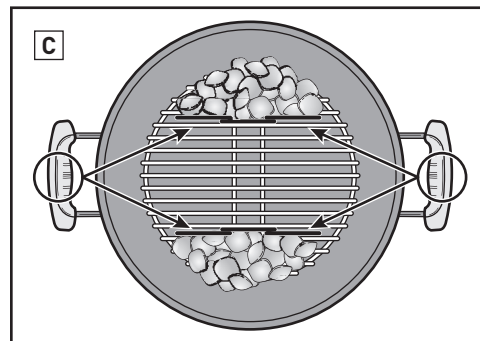
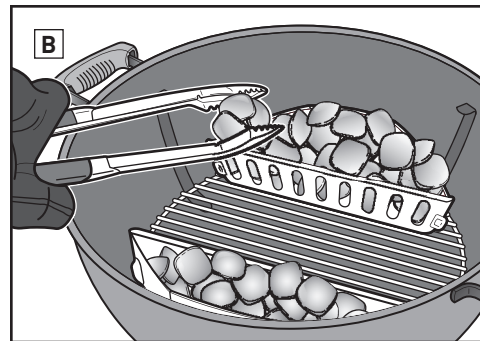
Anm. Använd en grillborste av rostfritt stål. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten.

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

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

När du har grillat klart...

Stäng lockspjäll och baljventiler för att släcka träkolen.



Grilla med indirekt värme

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

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

Indirekt värme kan också användas för att 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 träkolsmättet 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)
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
57 cm	20 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
67 cm	30 briketter	8 briketter	¾ cup (0,42 kg)	1 handfull	¾ 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
FLÅSK	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.