



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

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

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

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

GARANTIA VOLUNTÁRIA DA WEBER

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

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA

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

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

TRATAMENTO/EXCLUSÃO DA GARANTIA

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

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

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

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

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

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

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

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

Componentes de plástico:
5 anos, excluindo desgaste ou descoloração

Todas as restantes peças:
2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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



SISTEMA DE CONFEÇÃO

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

A Taça e tampa

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

B Abafadores e orifícios de ventilação

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

C Grelha de confeitura

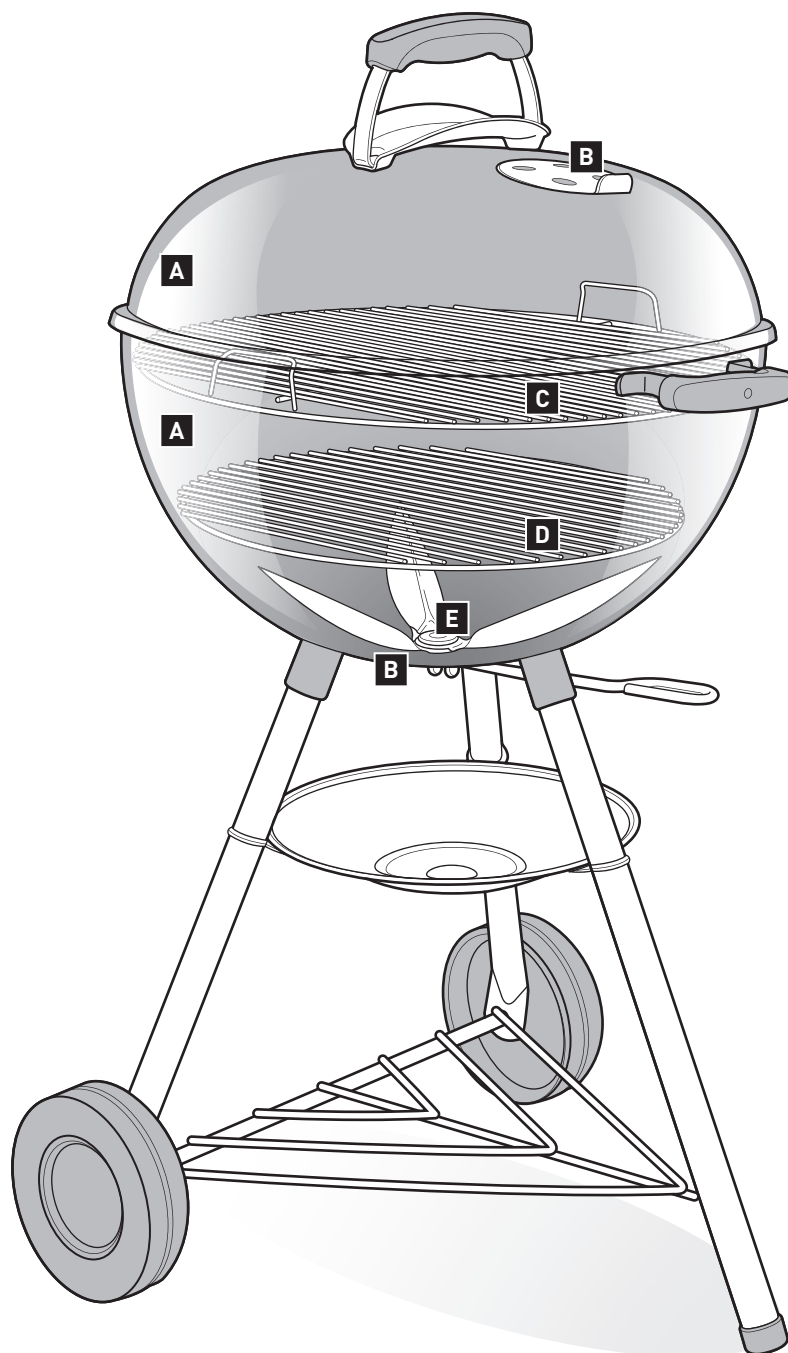
Fabricada em aço cromado resistente, a grelha de confeitura proporciona uma área ampla para fazer todas as suas refeições favoritas.

D Grelha de carvão

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

E Sistema de limpeza One-Touch™

O sistema de limpeza One-Touch™ simplifica o processo de limpeza. À medida que move a pega para trás e para a frente, as três lâminas na taça passam as cinzas da parte inferior do grelhador para o coletor de cinzas. Estes orifícios de ventilação atuam como um abafador da taça, para ajudar a trazer oxigénio para o fogo ou para permitir apagar o fogo de forma fácil.

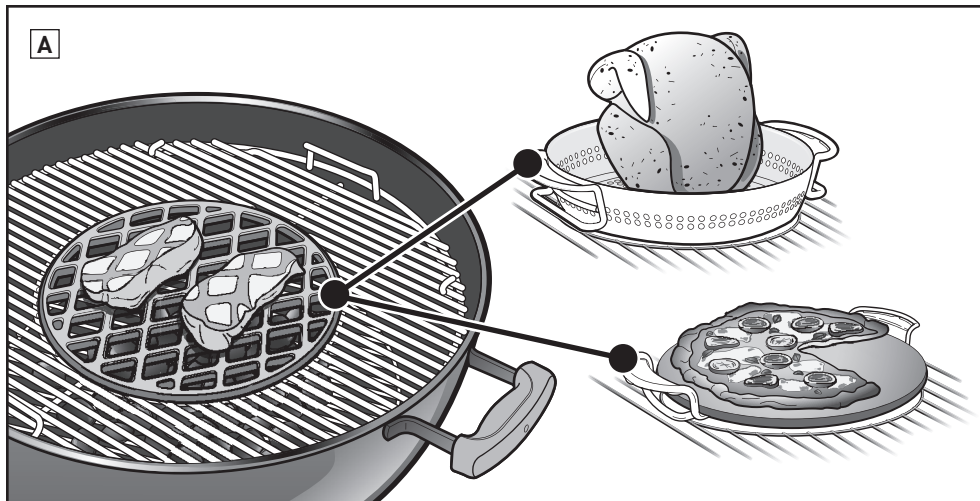




Dependendo do modelo adquirido, o grelhador poderá ou não estar equipado com as funcionalidades descritas nesta página.

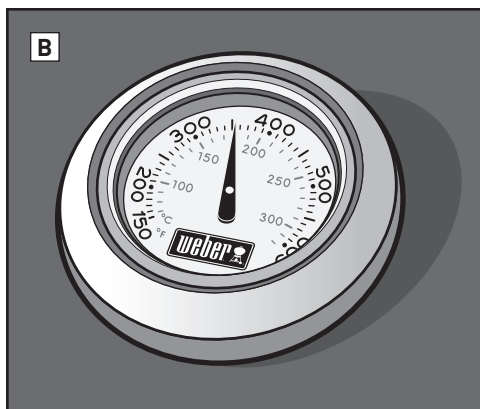
A Gourmet BBQ System™

A grelha de confeitaria pode ser equipada com uma área central especial que é amovível. Esta funcionalidade foi concebida para permitir adicionar facilmente componentes especiais de confeitaria Weber Gourmet BBQ System™, como uma pedra para pizza, wok, frigideira, grelha de tostar, assador de aves, forma para panquecas ou aplicação para churrasco coreano (vendidos separadamente). Cada opção oferece oportunidades ilimitadas para experimentar novas receitas.



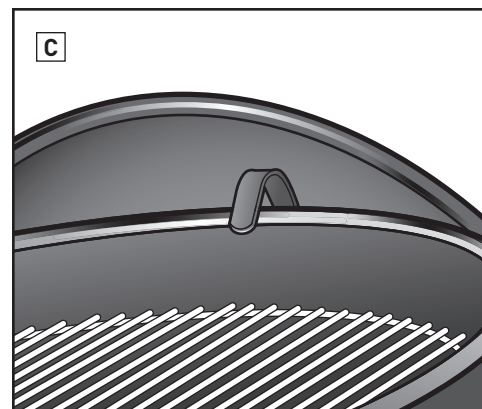
B Termómetro integrado

Um termómetro durável e integrado na tampa permite controlar facilmente a temperatura do grelhador.



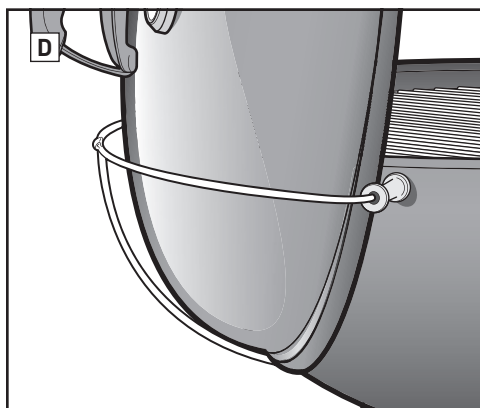
C Gancho da tampa

Dentro da tampa do grelhador encontra-se um gancho angular de tampa. Basta deslizar a tampa para o lado e pendurar a tampa na taça.



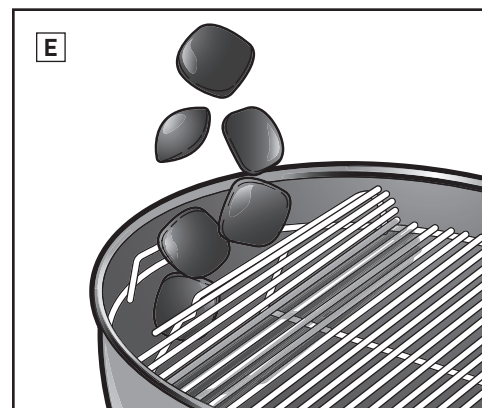
D Suporte de tampa Tuck-Away™

O suporte de tampa Tuck-Away™ permite mover facilmente a tampa para o lado para verificar a sua refeição ou para adicionar carvão.



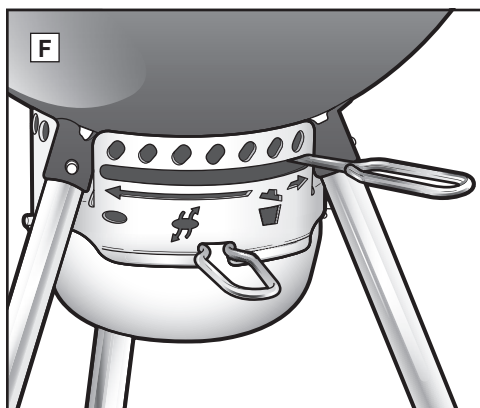
E Grelha de confeitaria articulada

A grelha articulada tem uma área nos dois lados que levanta para permitir adicionar combustível facilmente.



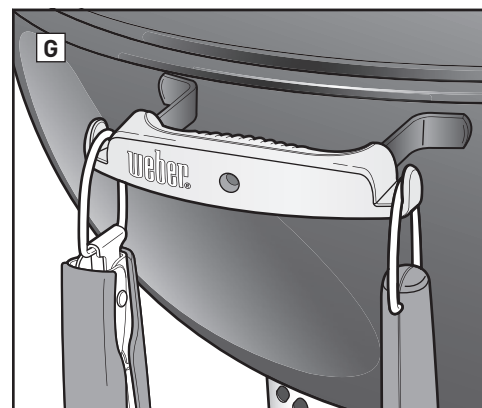
F Coletor de cinzas de elevada capacidade

O coletor de cinzas de elevada capacidade totalmente fechado impede as cinzas de voarem e destaca-se facilmente para a remoção rápida e limpa de cinzas.



G Pega com ganchos para utensílios

A pega possui ganchos integrados para ter um local prático para pendurar os utensílios.





ANTES DE ACENDER

Escolher um local adequado para grelhar

- Utilizar o grelhador apenas no exterior, num local bem ventilado. Não utilizar numa garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.
- Manter sempre o grelhador numa superfície segura e nivelada.
- Não utilizar o grelhador no limite de 150 cm de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou deques em madeira tratada, pátios e varandas.

Escolher a quantidade de carvão a utilizar

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

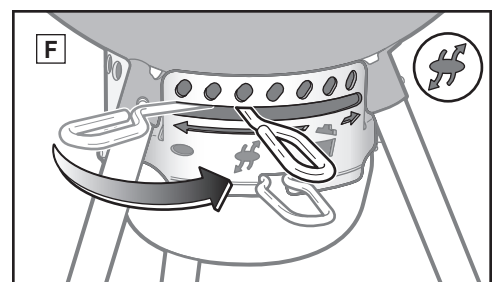
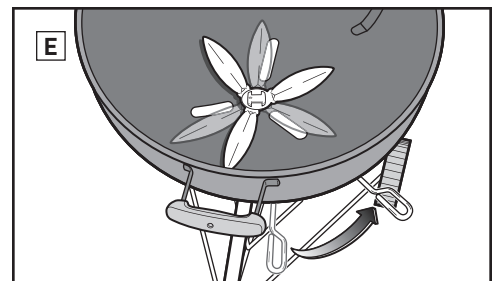
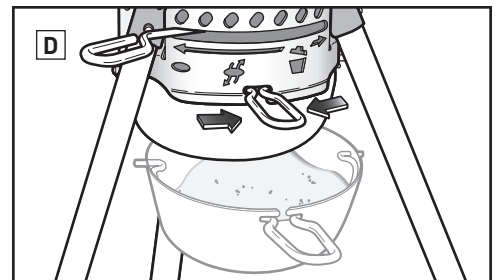
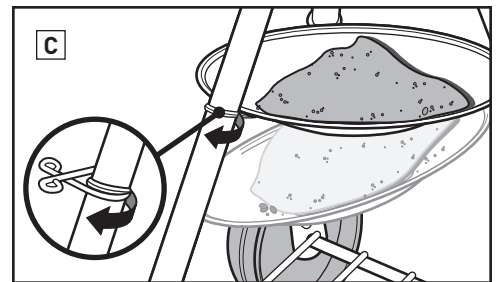
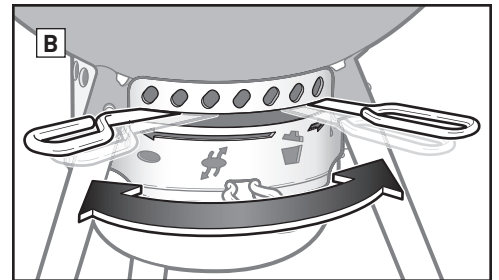
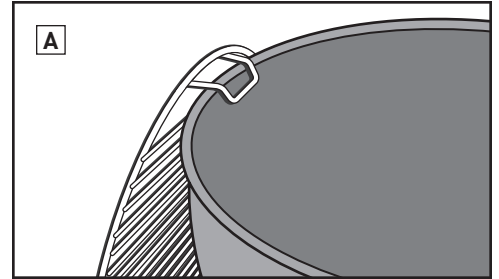
A primeira vez que grelhar

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

Preparar o grelhador para acender

1. Retirar a tampa e colocá-la na parte lateral do grelhador, utilizando o gancho da tampa localizado no interior da tampa ou o suporte de tampa Tuck-Away™ (dependendo do modelo de grelhador).
2. Retirar a grelha de confeitura (parte superior) do grelhador. Para ser mais prático, pendurar a grelha de confeitura na taça, no painel traseiro ou na estrutura do grelhador pela pega curva (uma característica em alguns dos nossos grelhadores) (A). Se o grelhador tiver a grelha de confeitura Gourmet BBQ System™, retirar em primeiro lugar a área central amovível e, em seguida, toda a grelha de confeitura do grelhador.
3. Retirar a grelha de carvão (parte inferior) e limpar as cinzas ou pedaços de carvão usados do fundo da taça. O carvão requer oxigénio para queimar; certifique-se de que não existem obstruções nos orifícios de ventilação. Para grelhadores com um sistema de limpeza One-Touch™, mover a pega para trás e para a frente, para passar as cinzas da parte inferior do grelhador para o coletor de cinzas (B).
4. Se o grelhador tiver um coletor de cinzas padrão, soltar a braçadeira do pé para remover o coletor de cinzas (C) e, em seguida, eliminar as cinzas. Se o grelhador tiver um coletor de cinzas de elevada capacidade, apertar a pega do coletor de cinzas para soltá-lo do grelhador (D).
5. Abrir o orifício de ventilação da taça movendo a pega totalmente para a direita (E) ou movendo a pega para a posição de aberta (F) (dependendo do modelo de grelhador).
6. Colocar a grelha de carvão (parte inferior).

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



Medição e Adição de Carvão para Calor Direto

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

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão	Carvão em torrões de faia*	Carvão em torrões de madeira misturada*
47 cm	30 briquetes	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briquetes	1 ¾ cups (0,98 kg)	1 ¼ cups
67 cm	60 briquetes	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups

Medição e adição de carvão para calor indireto

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

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão		Carvão em torrões de faia*		Carvão em torrões de madeira misturada*	
	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)
47 cm	15 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
57 cm	20 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
67 cm	30 briquetes	8 briquetes	¾ cup (0,42 kg)	1 punhado	¾ cup	1 punhado



Acender o carvão com um acendedor de chaminé

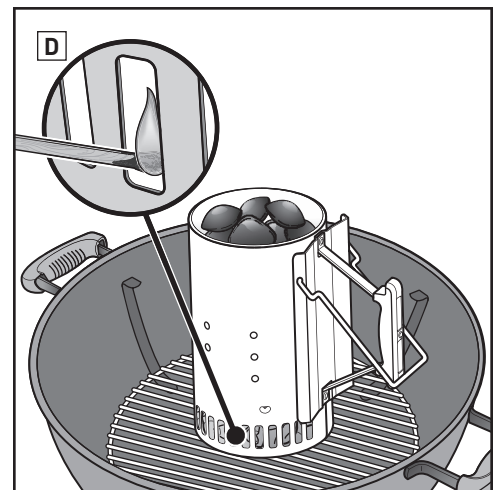
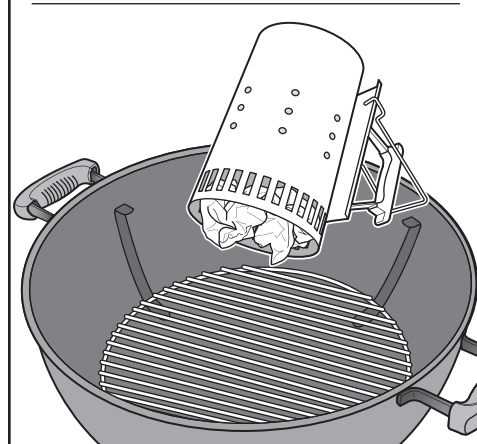
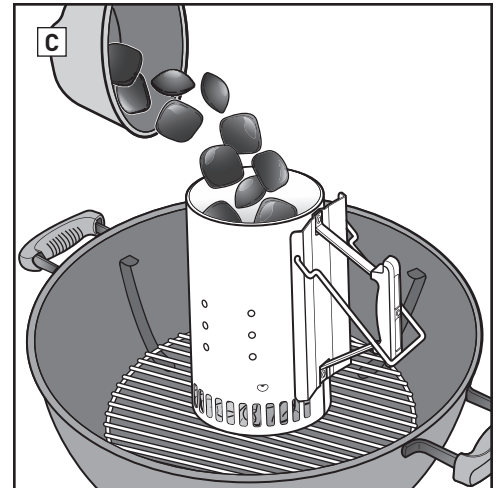
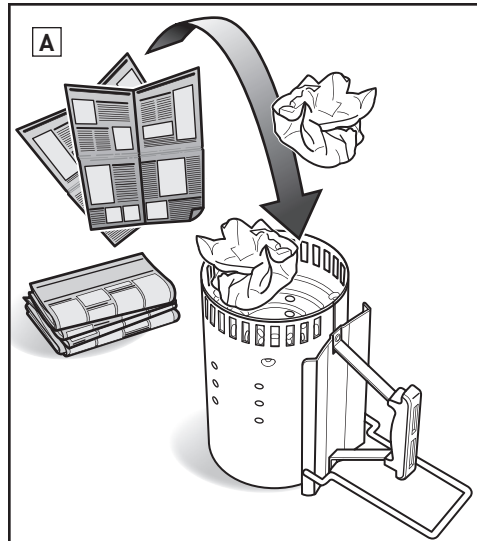
A forma mais simples e completa para acender qualquer tipo de carvão é a utilização de um acendedor de chaminé; em particular, o acendedor de chaminé Weber® RapidFire® acendalhas (vendido separadamente). Consulte as precauções e advertências incluídas no acendedor de chaminé RapidFire® antes de acender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

1. Colocar algumas folhas de jornal enrolado no fundo do acendedor de chaminé e colocar o acendedor de chaminé na grelha de carvão **(A)**; ou colocar alguns cubos de acendalhas no centro da grelha de carvão e colocar o acendedor de chaminé sobre eles **(B)**.
2. Encher o acendedor de chaminé com carvão **(C)**.
3. Acender os cubos de acendalhas ou jornal através dos orifícios na parte lateral do acendedor de chaminé **(D)**.

4. Manter o acendedor de chaminé no local até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

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

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

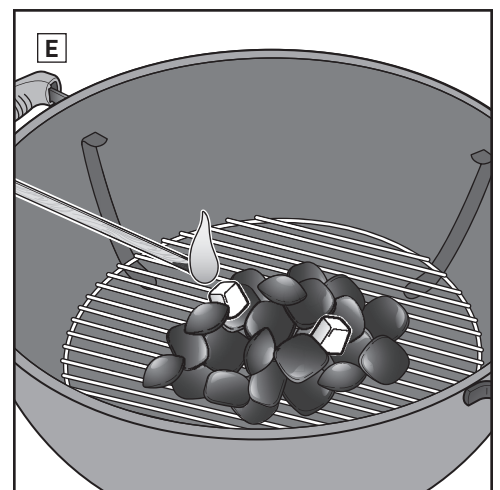
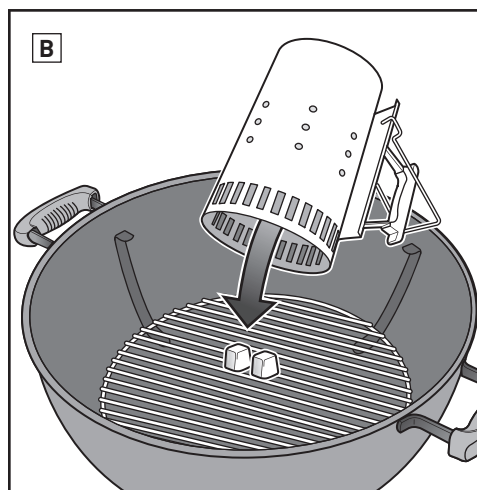


Acender o carvão com cubos de acendalhas

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

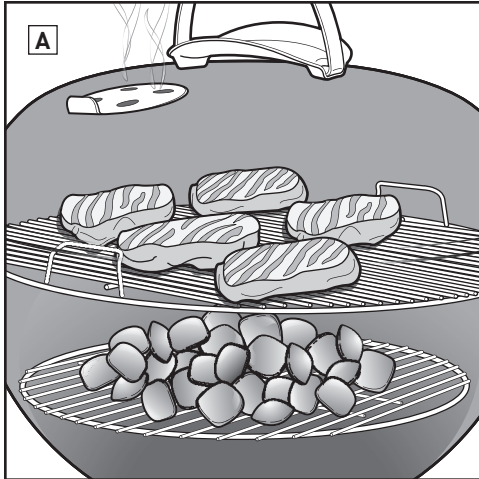
Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.

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





MÉTODOS DE GRELHAR



Grelhar com Calor Direto

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

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

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

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

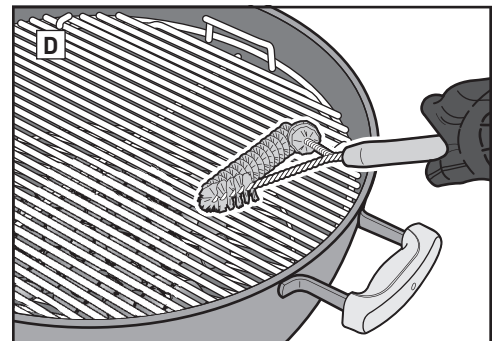
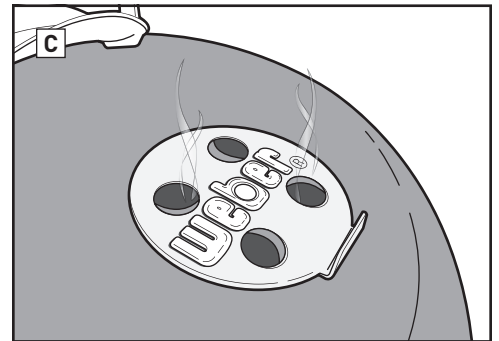
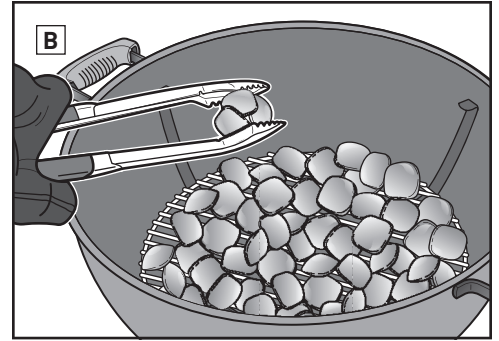
Disponer o carvão para calor direto

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

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

Quando terminar de cozinhar...

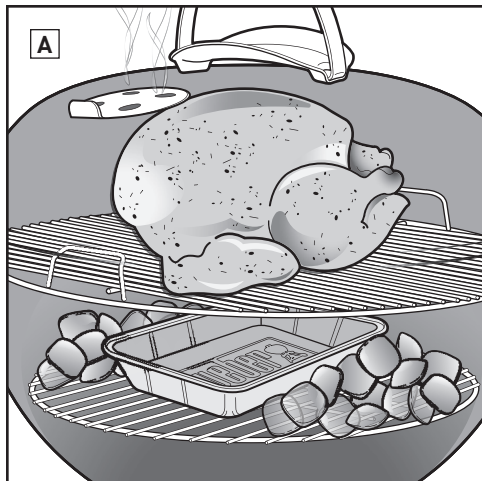
Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa para apagar o carvão.



Medição e Adição de Carvão para Calor Direto

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

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão	Carvão em torrões de faia*	Carvão em torrões de madeira misturada*
47 cm	30 briquetes	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briquetes	1 ¾ cups (0,98 kg)	1 ¼ cups
67 cm	60 briquetes	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups



Grelhar com calor indireto

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

- Assados
- Pedações de aves com osso
- Peixe inteiro
- Filetes de peixe delicados
- Frangos inteiros
- Perus
- Costeletas

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

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

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

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

Medição e adição de carvão para calor indireto

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

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão		Carvão em torrões de faia*		Carvão em torrões de madeira misturada*	
	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)
47 cm	15 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
57 cm	20 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
67 cm	30 briquetes	8 briquetes	¾ cup (0,42 kg)	1 punhado	¾ cup	1 punhado

Dispor o carvão para calor indireto

1. Calçar luvas de churrasco ou luvas.

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

2. Depois de o carvão estar completamente aceso, com tenazes compridas, dispor o carvão de modo que fique nos dois lados do alimento (B). Posicionar o carvão nas partes laterais da tampa opostas às pegas (C), diretamente na grelha de carvão ou nos trilhos para carvão ou Char-Baskets™ se estiverem a ser utilizados. Uma caçarola para pingos pode ser colocada entre o carvão para recolher pingos.

UTILIZAR TRILHOS PARA CARVÃO:

Alinhar a grelha de carvão de modo que os fios de aço passem pela tampa, de pega a pega. Em seguida, posicionar os trilhos para carvão de forma que fiquem encaixados nos fios exteriores retos da grelha de carvão. A parte frontal dos trilhos para carvão deve deslizar sobre o quarto fio da grelha de carvão e encaixar no lugar (D).

3. Colocar a grelha de confeitaria.

4. Colocar a tampa no grelhador. Se o grelhador tiver um termómetro, posicionar sempre a tampa de forma que o termómetro não fique acima do carvão, onde ficaria exposto a calor direto (E).

5. Abrir o abafador da tampa.

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

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

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

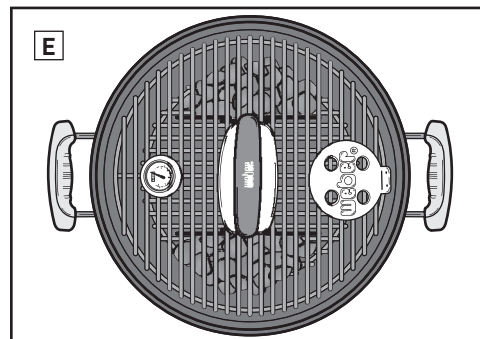
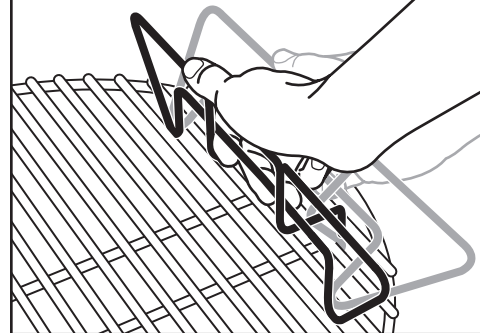
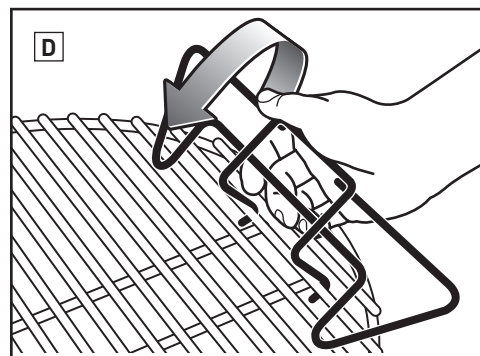
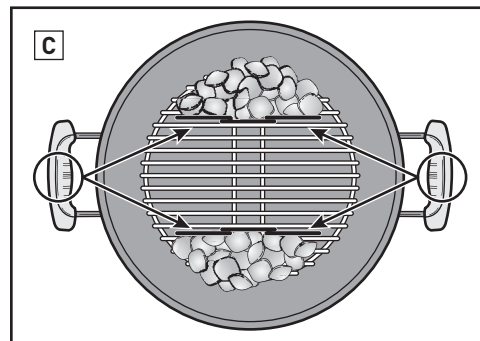
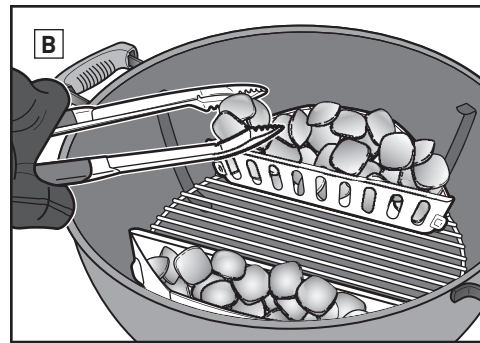
8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.

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

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

Quando terminar de cozinhar...

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





Usar luvas

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

Não utilizar fluido de isqueiro

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

Pré-aquecer o grelhador

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

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

Untar a comida e não a grelha

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

Manter o ar a fluir

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

Colocar uma tampa no grelhador

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

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

Domar a chama

Os reacendimentos acontecem, o que é bom, porque tostem a superfície do que se está a grelhar; no entanto, muitos reacendimentos podem queimar os alimentos. Manter a tampa colocada, tanto quanto possível. Este procedimento limita a quantidade de oxigénio

dentro do grelhador, o que ajudará a apagar quaisquer reacendimentos. Se as chamas ficarem fora de controlo, mova os alimentos para fogo indireto temporariamente, até que as chamas sejam reduzidas.

Vigiar o tempo e a temperatura

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

Congelados ou frescos

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

Manter o grelhador limpo

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

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



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

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

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

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

Dicas para cozinhar

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

Dicas de segurança dos alimentos

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



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

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

NIEBEZPIECZEŃSTWA

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

OSTRZEŻENIA

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

- ⚠ Nie wieszac pokrywy za uchwyt misy.
- ⚠ Nigdy nie należy wyrzucać węgla drzewnego tam, gdzie ktoś mógłby na niego wejść lub tam, gdzie mogłoby to powodować zagrożenie pożarowe. Nigdy nie należy wyrzucać popiołu ani węgla drzewnego zanim nie zostanie on całkowicie zgaszony.
- ⚠ Nie chować grilla, zanim popiół i węgiel drzewny nie będą w pełni zgaszone.
- ⚠ Nie usuwać popiołu zanim cały węgiel drzewny nie będzie całkowicie wypalony i w pełni zgaszony, a grill nie będzie chłodny.
- ⚠ Przewody i kable elektryczne należy trzymać z dala od gorących powierzchni grilla i z dala od obszarów o dużym natężeniu ruchu.



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

PRZESTROGI

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



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

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

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

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

DOBROWOLNA GWARANCJA WEBER

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

ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI WŁAŚCIELCA W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI

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

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

PROCEDURA GWARANCYJNA / WYŁĄCZENIE Z GWARANCJI

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

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

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

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

OKRESY GWARANCJI PRODUKTU

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

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

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

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

Wszystkie pozostałe części:
2 lata

WYŁĄCZENIA OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

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

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

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

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

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

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

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

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



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

A Misa i pokrywa

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

B Przepustnice i otwory napowietrzające

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

C Ruszt do gotowania

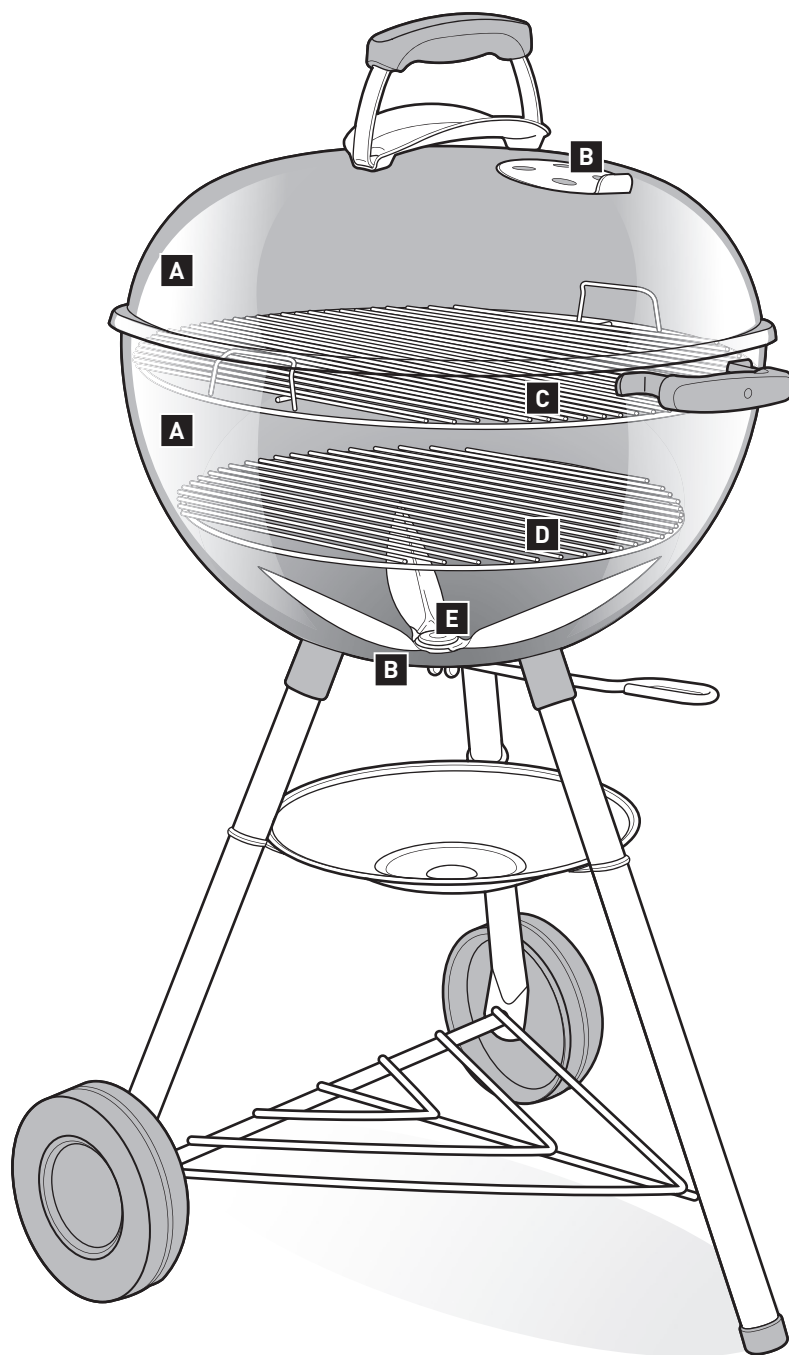
Wykonany z powlekanej stali o dużej trwałości ruszt do gotowania zapewnia wystarczająco dużo miejsca do przygotowania wszystkich ulubionych potraw.

D Ruszt na węgiel drzewny

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

E System czyszczenia One-Touch™

System czyszczenia One-Touch™ sprawia, że czyszczenie przestaje być męczarnią. Poruszanie uchwytem do przodu i do tyłu powoduje, że trzy łopaty w misie przesuwają popiół z dna grilla do popielnika. Te same otwory napowietrzające działają jako przepustnica miski, pomagając doprowadzić tlen do ognia lub w łatwy sposób zgasić ogień.

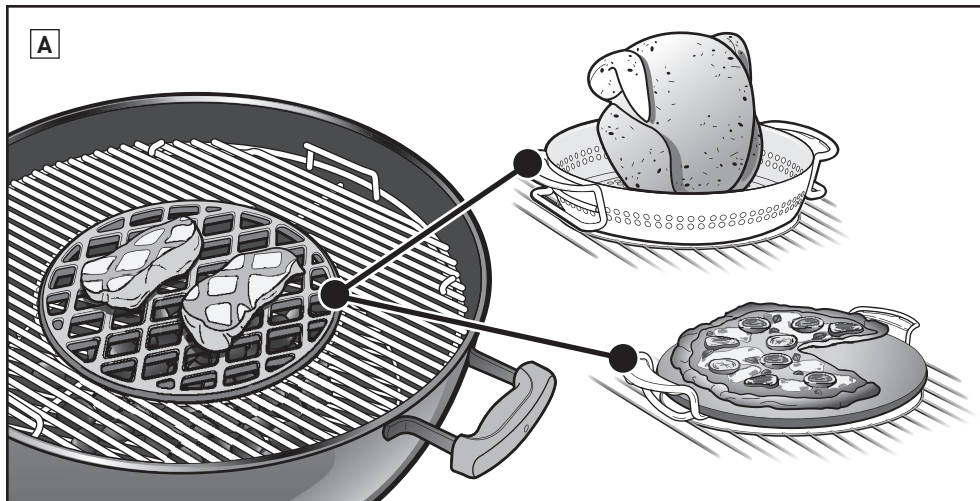




W zależności od zakupionego modelu grill może być wyposażony w funkcje opisane na niniejszej stronie.

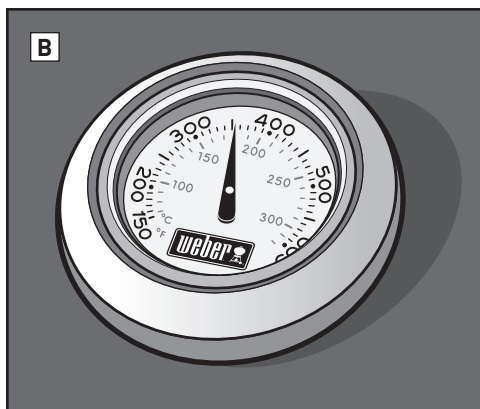
A Gourmet BBQ System™

Ruszt do gotowania może być wyposażony w specjalny środkowy obszar, który można usunąć. Ta funkcja ma na celu umożliwienie łatwego dodawania specjalnych komponentów do gotowania Weber Gourmet BBQ System™ (sprzedawanych oddzielnie), takich jak kamień do pieczenia pizzy, wok, patelnia typu „griddle”, ruszt do passerowania, patelnia do pieczenia drobiu, forma do pączków lub koreańska wkładka do grillowania. Każda z opcji zapewnia nieograniczone możliwości próbowania nowych przepisów.



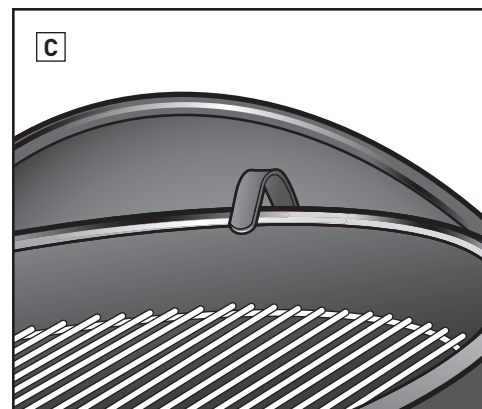
B Wbudowany termometr

Trwały, wbudowany w pokrywę termometr pozwala na łatwe monitorowanie temperatury grilla.



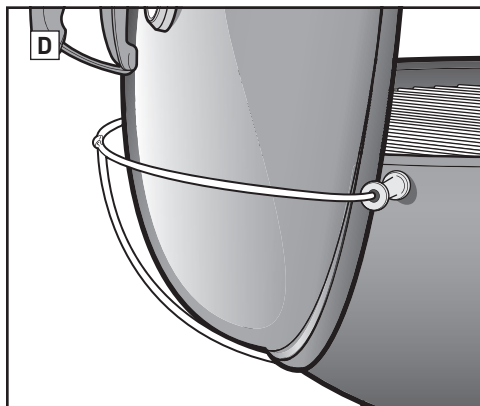
C Hak pokrywy

Wewnątrz pokrywy grilla znajduje się zamocowany pod kątem hak. Wystarczy po prostu przesunąć pokrywę na bok i zawiesić ją na misie.



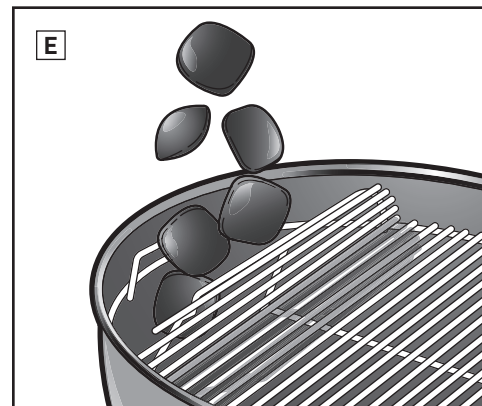
D Uchwyt pokrywy Tuck-Away™

Uchwyt pokrywy Tuck-Away™ pozwala na łatwe przesuwanie pokrywy na bok w celu sprawdzenia potrawy lub dodania węgla drzewnego.



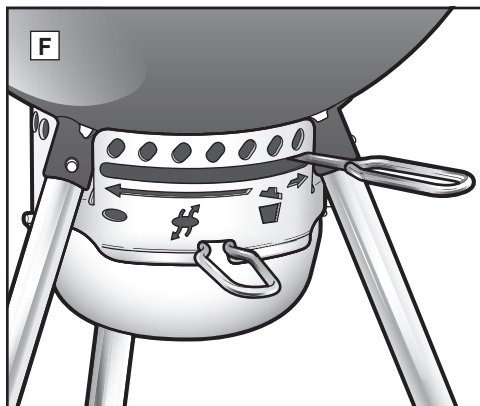
E Ruszt do gotowania z zawiasami

Ruszt do gotowania z zawiasami ma po obu stronach obszary, które można podnieść w celu umożliwienia łatwego dodania paliwa.



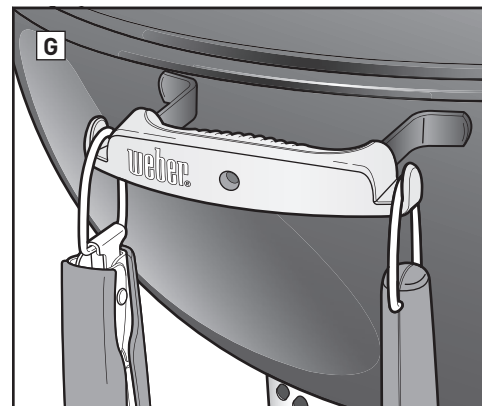
F Popielnik o dużej pojemności

W pełni zamknięty popielnik o dużej pojemności chroni przed rozdmuchiwanym popiołem i zapewnia łatwy demontaż w celu szybkiego i czystego usunięcia popiołu.



G Uchwyt z hakiem na narzędzia

Uchwyt posiada wbudowany hak na narzędzia zapewniający wygodne miejsce na zawieszenie swoich narzędzi.





PRZED ROZPALENIEM

Wybrać odpowiednie miejsce dla grilla

- Grilla można używać wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń, na dobrze wentylowanym obszarze. Nie używać w garażu, budynku, zadaszonym przejściu ani w żadnym innym pomieszczeniu.
- Grill należy zawsze trzymać na solidnej, równej powierzchni.
- Grilla nie należy używać w promieniu 1,5 m od jakiegokolwiek materiału palnego. Materiały palne obejmują m.in.: tarasy, patia i werandy z drewna lub z drewna impregnowanego.

Wybór ilości węgla drzewnego

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

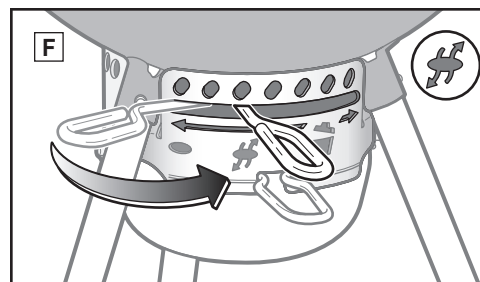
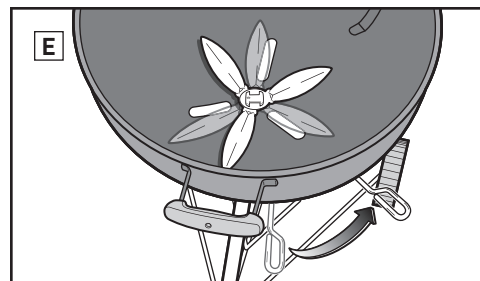
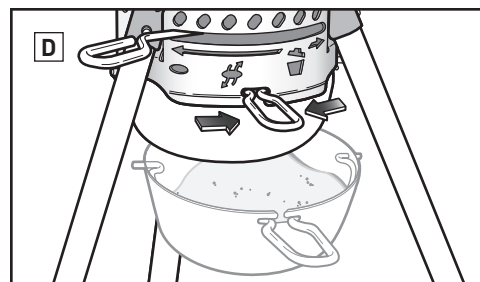
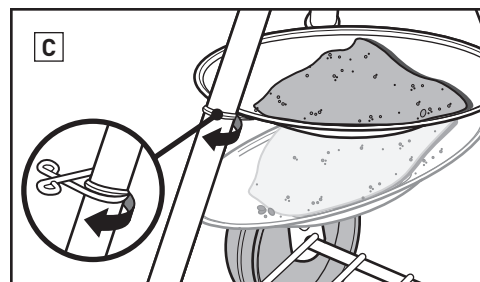
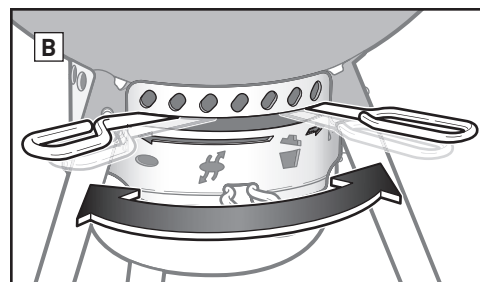
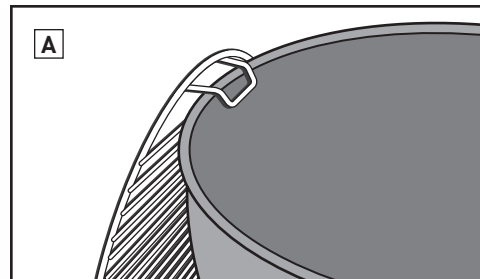
Pierwsze grillowanie

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

Przygotowanie grilla do rozpalenia

1. Zdjąć pokrywę i umieścić ją z boku grilla, używając do tego haka pokrywy znajdującego się w jej wnętrzu lub uchwytu pokrywy Tuck-Away™ (w zależności od modelu grilla).
2. Zdjąć ruszt do gotowania (górny) z grilla. Dla wygody ruszt do gotowania można powiesić na misie, tylnym panelu lub ramie grilla za jego zakrzywiony uchwyt (funkcja niektórych z naszych grillów) **(A)**. Jeżeli grill jest wyposażony w ruszt do żywności Gourmet BBQ System,™ należy najpierw wyjąć z grilla demontowaną część środkową, a następnie pełny ruszt do gotowania.
3. Wyjąć ruszt na węgiel drzewny (dolny), a następnie usunąć popiół i kawałki starego węgla drzewnego z dna miski. Do spalania węgla drzewnego wymaga tlenu, dlatego należy się upewnić, że nic nie zatyka otworów napowietrzających. W przypadku grilli z systemem czyszczenia One-Touch™ należy poruszać uchwytem do przodu i do tyłu, aby przemieścić popiół z dna grilla do popielnika **(B)**.
4. Jeżeli grill posiada standardowy popielnik, należy zwolnić klips na nodze w celu wyjęcia popielnika **(C)**, a następnie wyrzucić popiół. Jeżeli grill posiada popielnik o dużej pojemności, w celu zdemonstrowania go z grilla należy ścisnąć uchwyt popielnika **(D)**.
5. Otworzyć otwór napowietrzający miski, przesuwając uchwyt maksymalnie w prawo **(E)** lub przestawiając uchwyt w położenie otwarcia **(F)** (w zależności od modelu grilla).
6. Ponownie zainstalować ruszt na węgiel drzewny (dolny).

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



Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie bezpośredniej

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

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego	Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*	Gruby węgiel drzewny mieszany*
47 cm	30 brykietów	1 kubek (0,56 kg)	¾ kubka
57 cm	40 brykietów	1 ¼ kubka (0,98 kg)	1 ¼ kubka
67 cm	60 brykietów	4 kubki (2,24 kg)	2 ¾ kubka

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie pośredniej

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

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego		Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*		Gruby węgiel drzewny mieszany*	
	Brykiety przez pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)
47 cm	15 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
57 cm	20 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
67 cm	30 brykietów	8 brykietów	¾ kubka (0,42 kg)	1 garść	¾ kubka	1 garść



Rozpalanie węgla drzewnego przy pomocy zapalarki

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

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

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

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

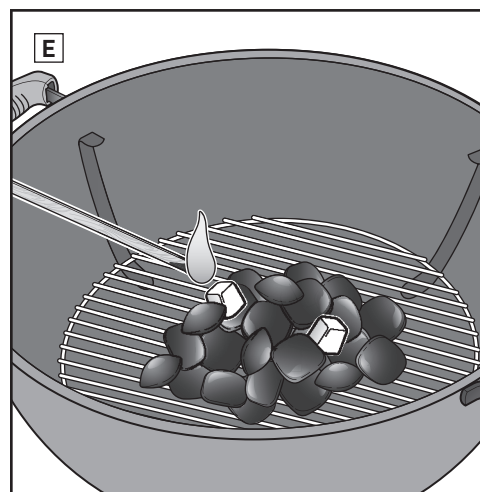
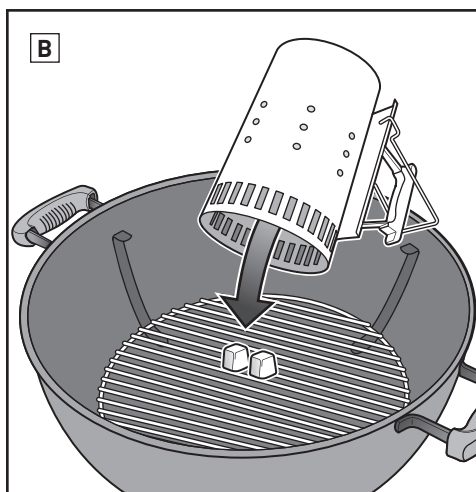
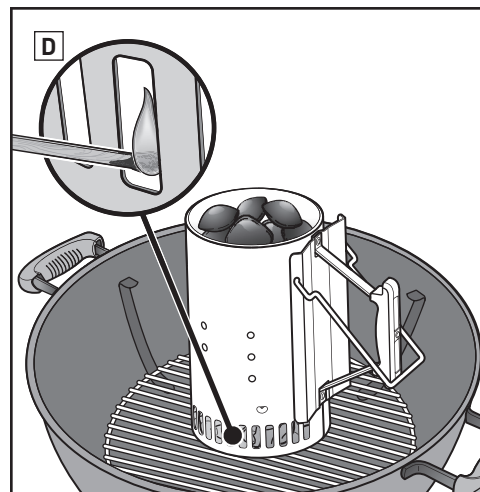
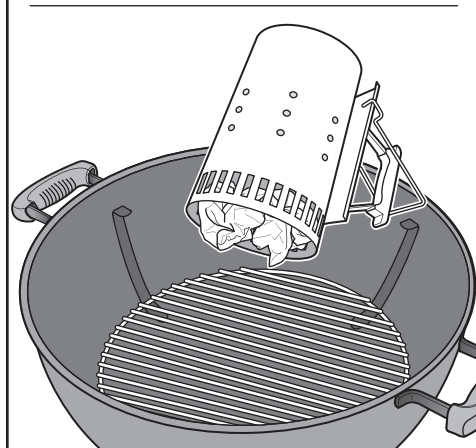
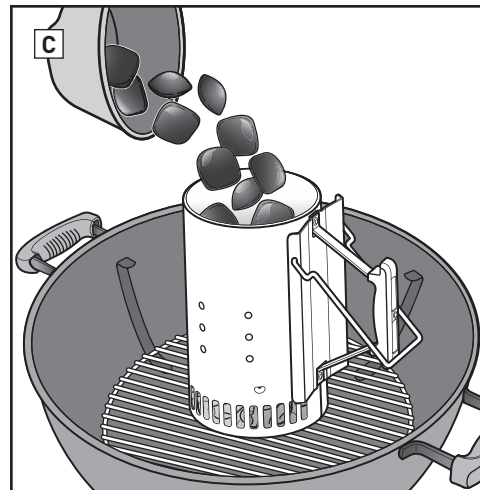
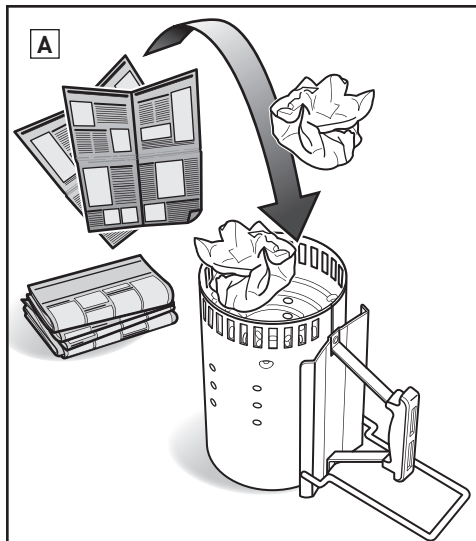
Rozpalanie węgla drzewnego przy pomocy podpałki w kostkach

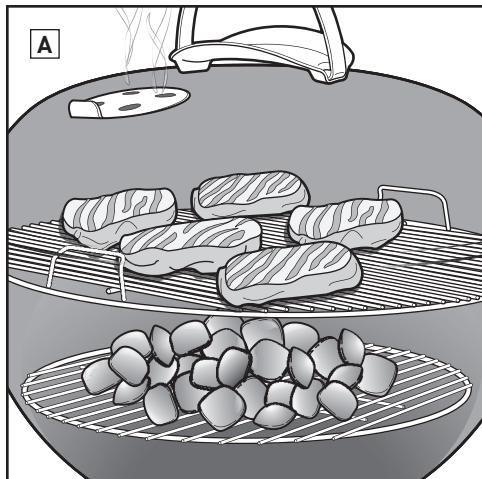
1. Na środku rusztu na węgiel drzewny (dolnego) ułożyć piramidkę z węgla i wprowadzić w nią kilka kostek podpałki (sprzedawanej oddzielnie) **(E)**.

2. Podpalić kostki podpałki przy pomocy długiej zapalarki lub zapalniczki. Podpałka w kostkach zapali węgiel drzewny.
3. Odczekać, aż węgiel drzewny w pełni się rozpali. Pełne rozpalenie węgla drzewnego można rozpoznać, kiedy jest on pokryty warstwą białego popiołu.

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

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





Grillowanie ciepłem bezpośrednim

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

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

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

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

Układanie węgla drzewnego do metody bezpośredniej

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

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

2. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przy pomocy długich szczypiec równomiernie rozłożyć go na całej powierzchni rusztu na węgiel (B).
3. Ponownie zainstalować ruszt do gotowania.
4. Umieścić pokrywę na grillu.
5. Otworzyć przepustnicę pokrywy (C).
6. Wstępnie rozgrzewać ruszt przez około 10 do 15 minut.
7. Po wstępnym rozgrzaniu rusztu do gotowania oczyścić go, używając szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej (D).

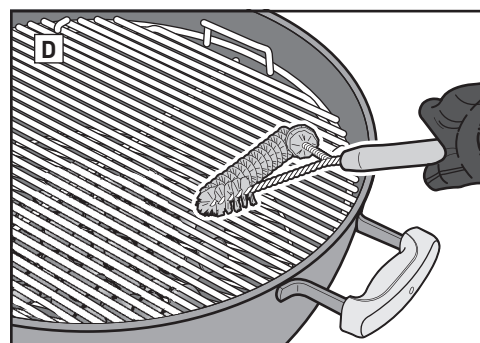
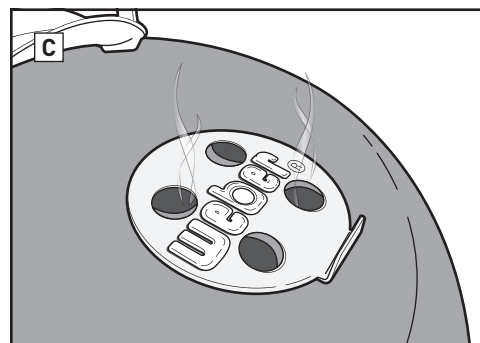
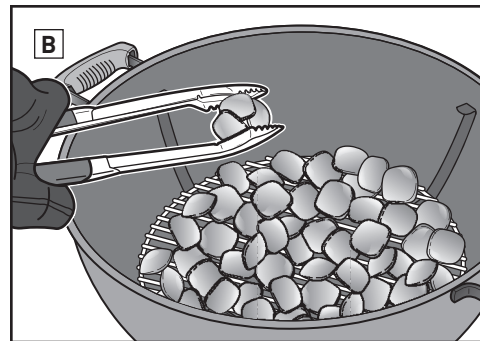
Uwaga! Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosa na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

8. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na ruszcie.
9. Umieścić pokrywę na grillu. Sprawdzić czasy gotowania zalecane w przepisie.

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

Po zakończeniu gotowania...

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



Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie bezpośredniej

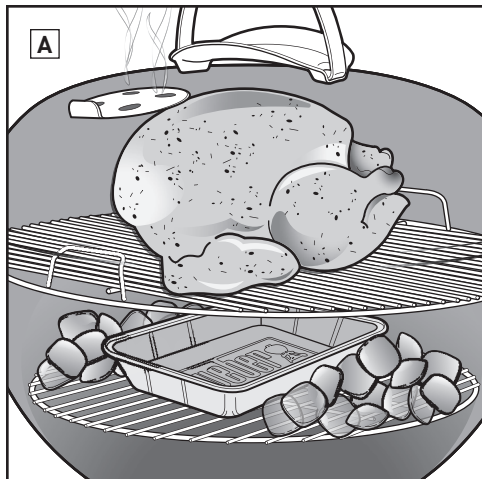
*Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego	Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*	Gruby węgiel drzewny mieszany*
47 cm	30 brykietów	1 kubek (0,56 kg)	¾ kubka
57 cm	40 brykietów	1¾ kubka (0,98 kg)	1¼ kubka
67 cm	60 brykietów	4 kubki (2,24 kg)	2¾ kubka

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie pośredniej

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

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego		Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*		Gruby węgiel drzewny mieszany*	
	Brykiety przez pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)
47 cm	15 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
57 cm	20 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
67 cm	30 brykietów	8 brykietów	¾ kubka (0,42 kg)	1 garść	¾ kubka	1 garść



Układanie węgla drzewnego do metody pośredniej

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

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

2. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przy pomocy długich szczypiec ułożyć kawałki węgla drzewnego w taki sposób, aby znajdowały się po obu stronach potrawy (B). Ułożyć węgiel drzewny po bokach miski, naprzeciwko uchwytów (C), bezpośrednio na ruszcie na węgiel albo za przegrodami lub w koszykach Char-Baskets™, jeżeli takie są wykorzystywane. Pośrodku między węglem można ułożyć tackę do zbierania odcieków.

WYKORZYSTANIE PRZEGRÓD NA WĘGIEL DRZEWNY:

Ustawić ruszt na węgiel drzewny w taki sposób, by druty stalowe biegnące w poprzek miski od uchwytu do uchwytu. Następnie ustawić przegrody na węgiel drzewny w taki sposób, by były zahaczone o zewnętrzne, proste druty rusztu. Front przegród na węgiel drzewny powinien ześlizgnąć się po czwartym drucie rusztu i kliknąć, wskazując na miejsce (D).

3. Ponownie zainstalować ruszt do gotowania.

4. Umieścić pokrywę na grillu. Jeżeli grill jest wyposażony w termometr, pokrywę należy zawsze ustawiać w taki sposób, by termometr nie znajdował się nad węglem drzewnym, gdzie byłby wystawiony na działanie ciepła bezpośredniego (E).

5. Otworzyć przepustnicę pokrywy.

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

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

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

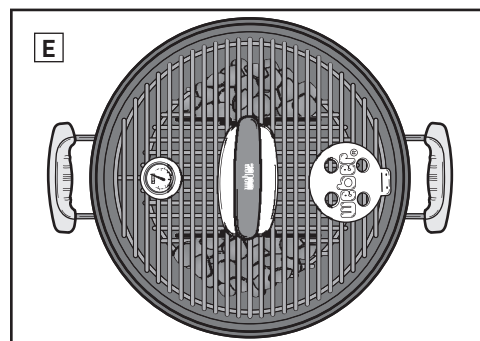
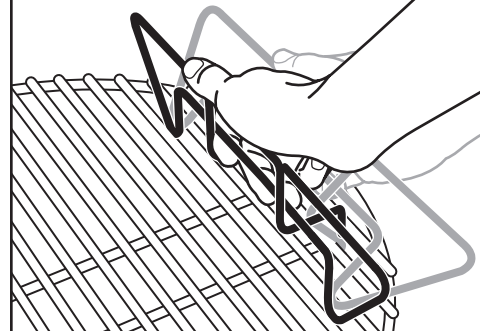
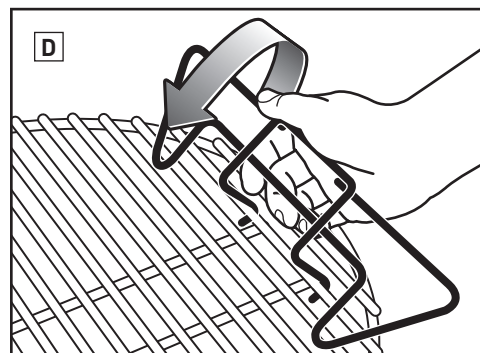
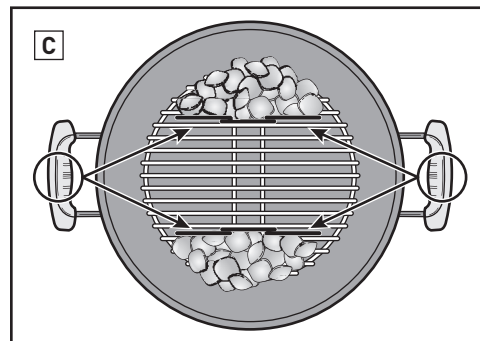
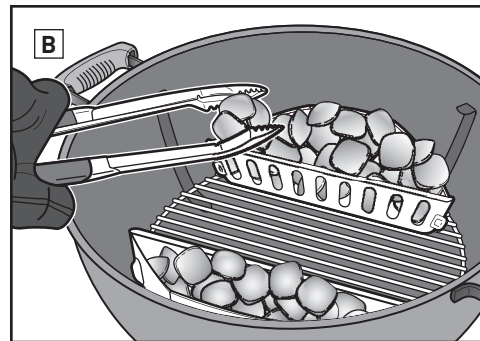
8. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na ruszcie.

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

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

Po zakończeniu gotowania...

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



Grillowanie ciepłem pośrednim

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

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

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

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

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

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



Noś rękawice

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

Nie stosuj podpałki w płynie

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

Wstępnie rozgrzej grill

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

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

Smaruj olejem potrawy, a nie ruszt

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

Utrzymuj przepływ powietrza

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

Przykryj grill pokrywą

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

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

Hamuj płomienie

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

Pilnuj czasu i temperatury

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

Mrożone czy świeże

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

Utrzymuj grill w czystości

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

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



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

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

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

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

Wskazówki przydatne podczas gotowania

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa żywności

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



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

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

ОПАСНО!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ⚠ Не используйте гриль, пока не будут установлены все элементы. Гриль должен быть собран надлежащим образом, в соответствии с инструкцией по сборке. Неправильная сборка может стать опасной.
- ⚠ Никогда не используйте гриль без золоуловителя.
- ⚠ Не используйте гриль под любым навесом из горючего материала.
- ⚠ Употребление алкоголя, рецептурных или безрецептурных препаратов может ослабить способность правильно собрать гриль или безопасно его использовать.
- ⚠ Соблюдайте осторожность при работе с грилем. Гриль нагревается во время приготовления пищи или чистки, поэтому его нельзя оставлять без присмотра.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Гриль сильно нагревается, не перемещайте его во время работы.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не разрешайте детям и домашним животным приближаться к грилю.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте спирт или бензин для розжига или повторного розжига! Для растопки используйте только материалы, соответствующие стандарту EN 1860-3!
- ⚠ Данный гриль Weber® не предназначен для установки на прогулочных транспортных средствах и/или лодках, а также внутри них.
- ⚠ Нельзя использовать гриль на расстоянии менее пяти футов от любых горючих материалов, включая, помимо прочего, настил, террасы и веранды из дерева или обработанного дерева.
- ⚠ Гриль должен стоять на безопасной и ровной поверхности, свободной от горючих материалов.

- ⚠ Не ставьте гриль на стекло или горючие поверхности.
- ⚠ Запрещается использовать гриль при сильном ветре.
- ⚠ Не надевайте одежду с просторными рукавами при розжиге или использовании гриля.
- ⚠ Никогда не трогайте решетку для приготовления пищи или решетку для угля, золу, уголь или гриль, чтобы проверить, горячие ли они.
- ⚠ После окончания готовки затушите уголь. Для этого закройте заслонку крышки и воздухозаборные отверстия чаши и поместите крышку на чашу.
- ⚠ Обязательно надевайте термостойкие защитные рукавицы или перчатки во время приготовления пищи, регулировки воздухозаборных отверстий (заслонок), добавления угля и манипуляций с термометром или крышкой.
- ⚠ Используйте правильные инструменты с длинной жаропрочной ручкой.
- ⚠ Всегда кладите уголь на решетку для угля (нижняя решетка), а не в нижнюю часть чаши.
- ⚠ Не опирайтесь на край столика и не перегружайте его..
- ⚠ Не используйте держатель для крышки Tuck Away™ как ручку для поднятия или перемещения гриля.
- ⚠ Не вешайте крышку на ручку чаши.
- ⚠ Нельзя складывать горячие угли там, где на них могут наступить или где они могут стать причиной пожара. Нельзя удалять золу или угли, если они полностью не погасли.
- ⚠ Не убирайте гриль, пока зола и уголь полностью не погаснут.
- ⚠ Удаляйте золу, только когда весь уголь полностью прогорит и полностью погаснет, а гриль остынет.
- ⚠ Электрические провода и кабели должны находиться в стороне от горячих поверхностей гриля и от мест интенсивного движения людей и транспорта.



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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

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



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

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

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

ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ WEBER

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

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВЛАДЕЛЬЦА ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ

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

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

ОБРАЩЕНИЯ ПО ГАРАНТИИ / ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

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

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

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

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

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

СРОКИ ГАРАНТИИ

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

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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



СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

A Чаша и крышка

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

B Заслонки и воздухозаборные отверстия

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

C Решетка для приготовления пищи

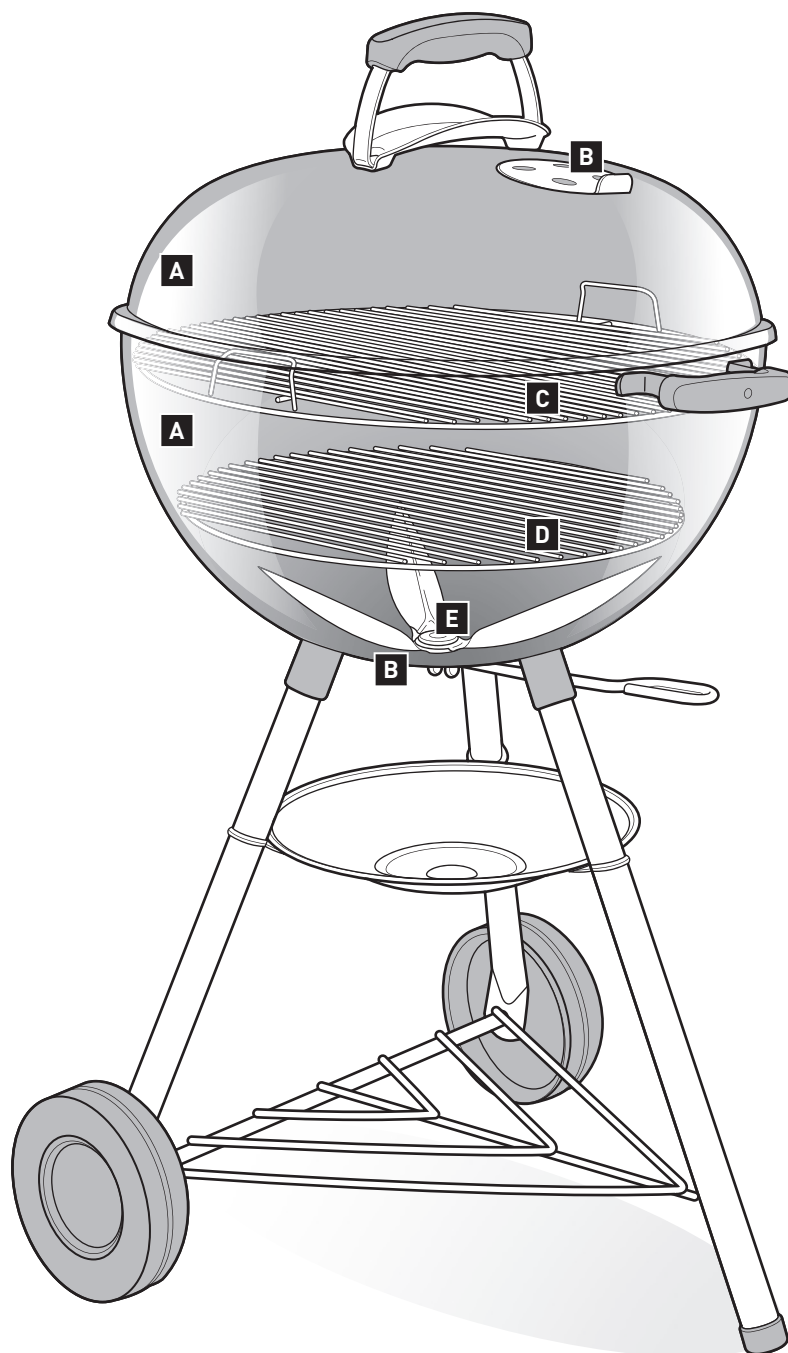
Изготовленная из высокопрочной лакированной стали решетка для приготовления пищи достаточно велика, чтобы на ней поместились все ваши любимые блюда.

D Решетка для угля

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

E Система очистки One-Touch™

С системой One-Touch™ чистка не составит ни малейшего труда. Вы передвигаете ручку туда и обратно, а три лопасти в чаше перемещают золу из нижней части гриля в золоуловитель. Воздухозаборные отверстия также выполняют функцию заслонки: они помогают донести кислород до огня, а также позволяют вам легко потушить огонь.

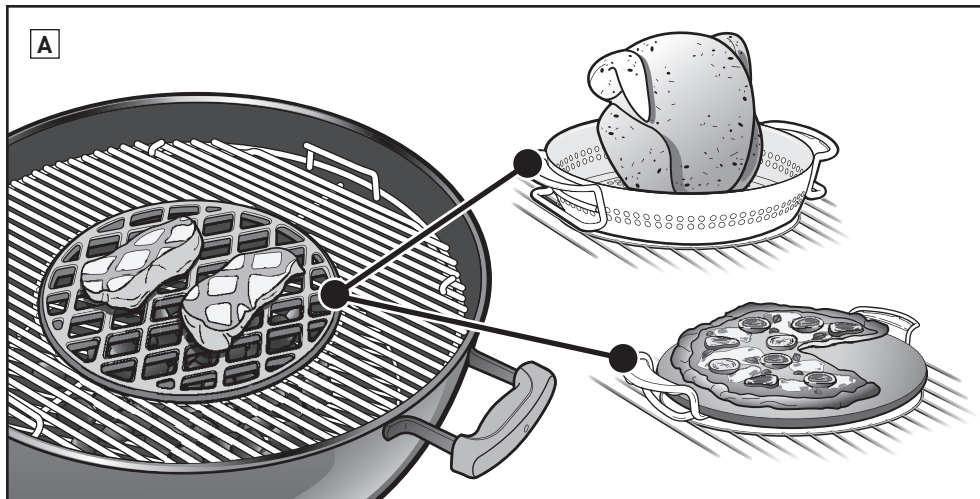




В зависимости от модели, которую вы приобрели, ваш гриль может быть оснащен или не оснащен функциями, описанными на данной странице.

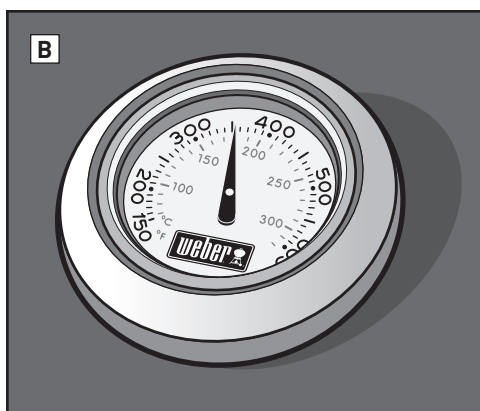
A Gourmet BBQ System™

Решетка для приготовления пищи может быть оснащена специальной съемной центральной секцией. Эта особенность предназначена для удобства добавления специальных компонентов системы Weber Gourmet BBQ System™, среди которых камень для приготовления пиццы, вок, рашпер, решетка для стейков, ростер для птицы, сковорода «эблескивер» или вставка для барбекю по-корейски (продаются отдельно). Каждое дополнение предоставляет вам неограниченные возможности попробовать новые рецепты.



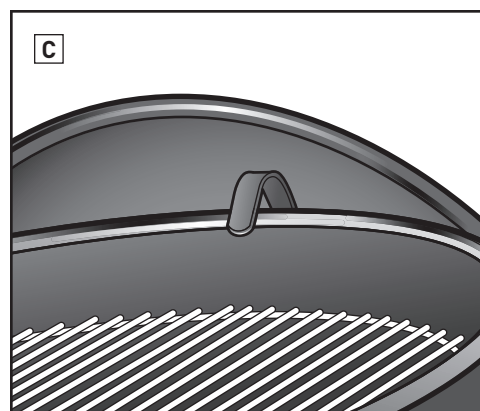
B Встроенный термометр

Прочный встроенный в крышку термометр позволяет легко контролировать температуру в гриле.



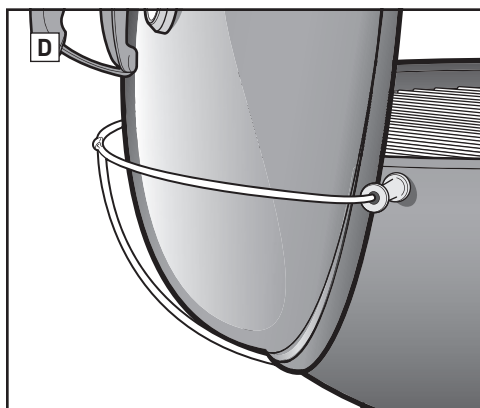
C Крючок на крышке

Внутри крышки гриля расположен крючок. Просто сдвиньте крышку в сторону и повесьте ее на чашу гриля.



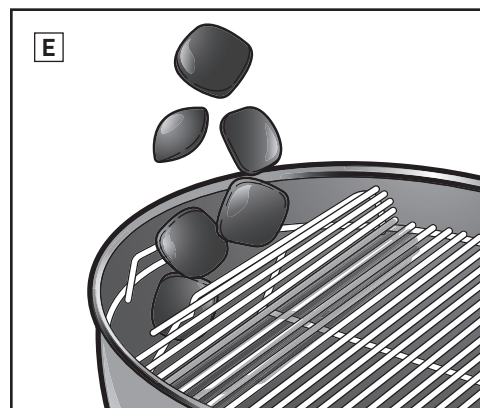
D Держатель крышки Tuck-Away™

Держатель крышки Tuck-Away™ позволяет легко сдвинуть крышку в сторону, чтобы проверить еду или добавить уголь.



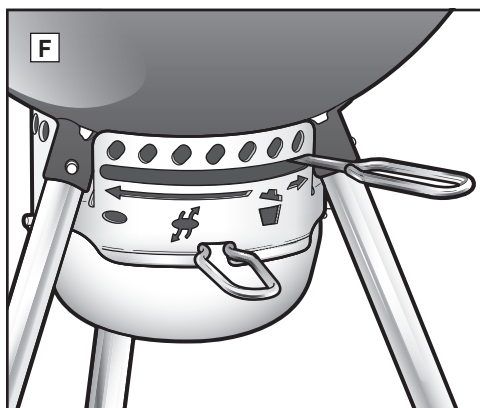
E Откидная решетка для приготовления пищи

На обеих сторонах откидной решетки есть секции, которые легко поднимаются, чтобы добавить уголь.



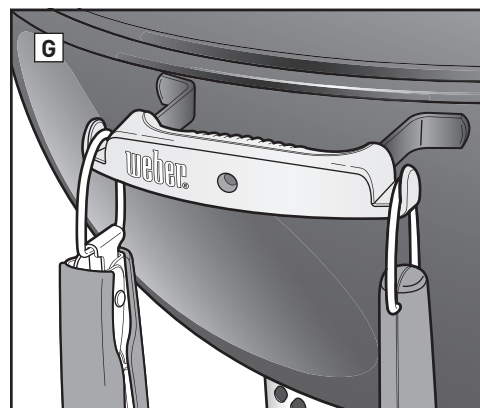
F Золоуловитель повышенной емкости

Полностью закрытый золоуловитель не дает золе разлетаться. Для удаления золы золоуловитель легко снимается.



G Ручка с подвесами для инструментов

На ручке расположены крючки, на которые очень удобно вешать необходимые инструменты.





ПЕРЕД РОЗЖИГОМ

Выбор правильного места для гриля

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

Выбор правильного количества угля

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

Первое использование гриля

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

Инструкции по измерению количества и добавлению угля для прямого способа приготовления

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

Диаметр гриля	Угольные брикеты	Уголь из бука*	Уголь из смешанных пород древесины*
47 см	30 брикетов	1 чашка (0,56 кг)	¾ чашки
57 см	40 брикетов	1¼ чашки (0,98 кг)	1¼ чашки
67 см	60 брикетов	4 чашки (2,24 кг)	2¾ чашки

Инструкции по измерению количества и добавлению угля для непрямого способа приготовления

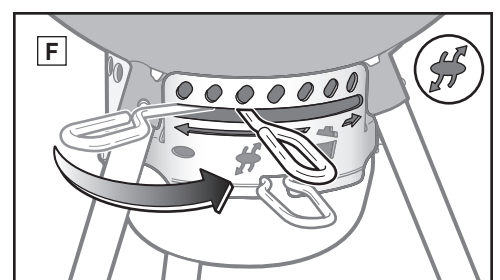
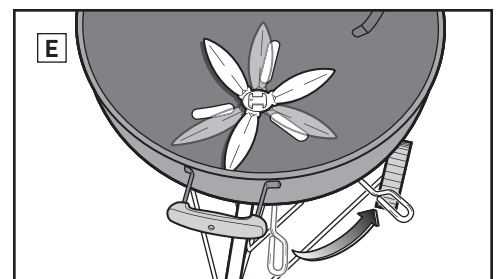
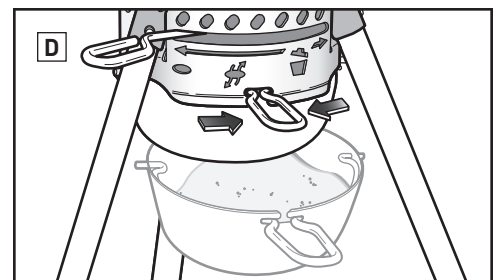
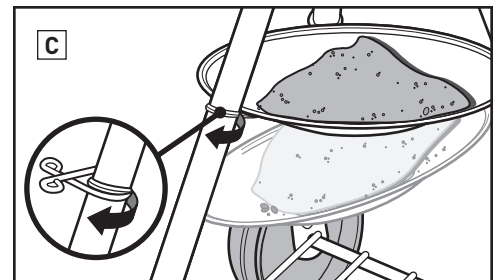
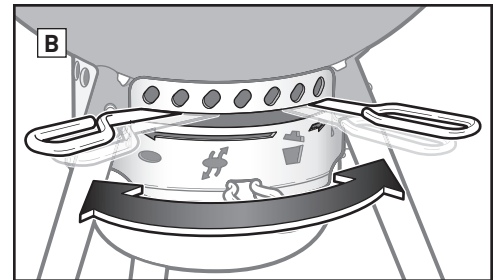
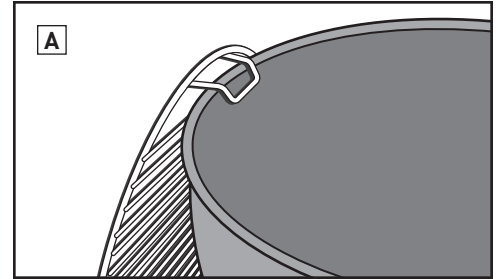
*Чтобы отмерить нужное количество угля, используйте поставляемую с грилем чашку.

Диаметр гриля	Угольные брикеты		Уголь из бука*		Уголь из смешанных пород древесины*	
	Брикеты для первого часа (на одну сторону)	Брикеты для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)
47 см	15 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть
57 см	20 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть
67 см	30 брикетов	8 брикетов	¾ чашки (0,42 кг)	1 горсть	¾ чашки	1 горсть

Подготовка гриля к розжигу

- Снимите крышку и отложите ее в сторону, используя крюк, расположенный на внутренней стороне крышки, или держатель крышки Tuck-Away™ (в зависимости от модели гриля).
- Снимите с гриля решетку для приготовления пищи (верхнюю). Для удобства повесьте решетку на чашу, заднюю панель или раму гриля за изогнутую ручку (такой ручкой оборудованы некоторые из наших грилей) **(A)**. Если ваш гриль оборудован решеткой для приготовления пищи Gourmet BBQ System™, сначала снимите с гриля съемную центральную часть, а затем решетку полностью.
- Снимите решетку для угля (нижнюю) и очистите нижнюю часть чаши от золы и кусков старого угля. Для горения угля нужен кислород, поэтому убедитесь, что воздухозаборные отверстия не засорены. Для грилей с системой очистки One-Touch™ передвиньте ручку туда и обратно, чтобы переместить золу из нижней части гриля в золоуловитель **(B)**.
- Если гриль оборудован типовым золоуловителем, откройте ножную задвижку, чтобы снять золоуловитель **(C)**, затем уберите пепел. Если гриль оборудован золоуловителем повышенной емкости, сожмите ручку золоуловителя, чтобы снять его с гриля **(D)**.
- Откройте воздухозаборное отверстие чаши, переместив ручку вправо до упора **(E)** или в положение «открыто» **(F)** (в зависимости от модели гриля).
- Установите на место решетку для угля (нижнюю).

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

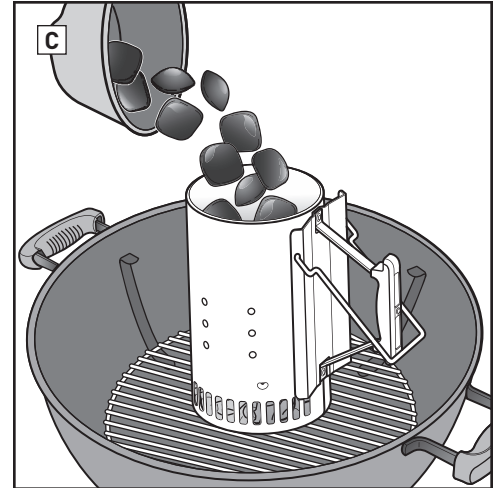
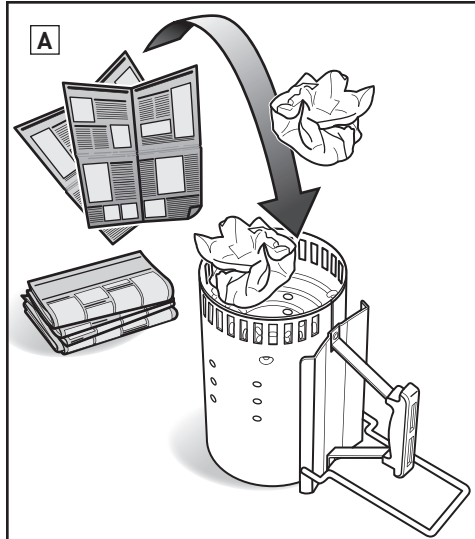




Розжиг угля с помощью стартера

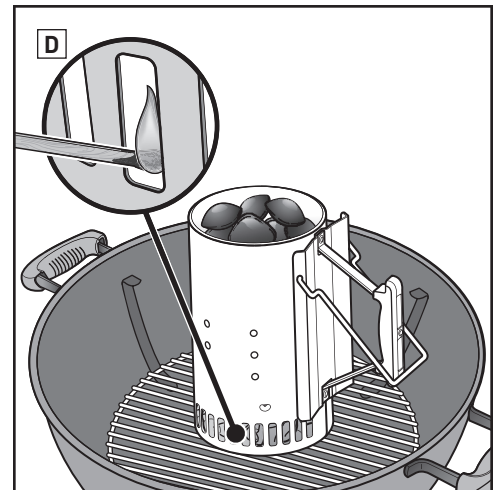
Наиболее простой и качественный способ розжигания любого вида древесного угля — использование стартера для розжига, например Weber® Стартер RapidFire® (продается отдельно). Перед розжигом ознакомьтесь с инструкциями и предупреждениями для стартера RapidFire®.

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



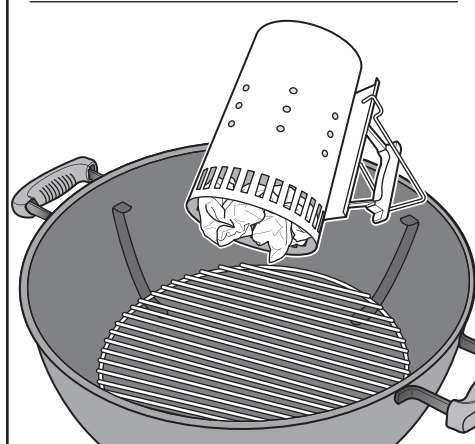
Примечание. Помещать продукты на решетку можно только после полного сгорания кубиков для розжига и появления белого пепла на угле. Не приступайте к готовке, пока уголь не покроется пеплом.

2. Заполните стартер углем (C).
3. Подожгите кубики для розжига или газеты через отверстия в боковой части стартера (D).
4. Не убирайте стартер, пока уголь не загорится полностью. Понять, что уголь полностью загорелся, можно по покрывающему его белому пеплу.



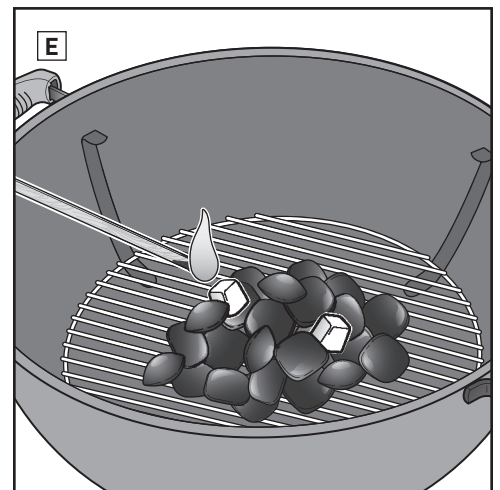
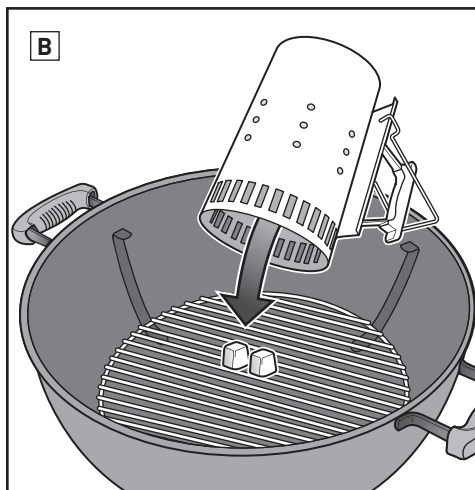
Розжиг угля с помощью кубиков для розжига

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



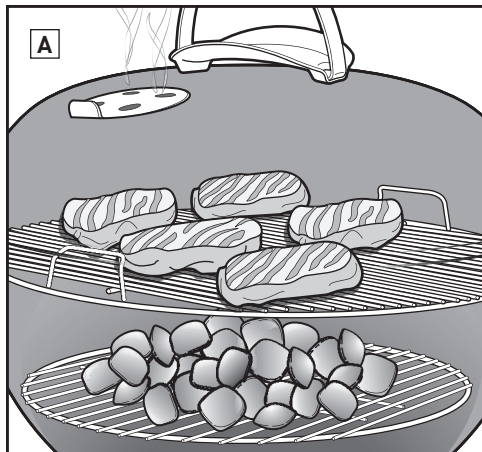
Примечание. Помещать продукты на решетку можно только после полного сгорания кубиков для розжига и появления белого пепла на угле. Не приступайте к готовке, пока уголь не покроется пеплом.

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





СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ



Размещение угля для прямого метода приготовления

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

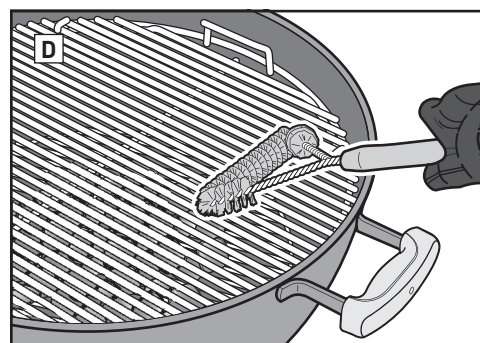
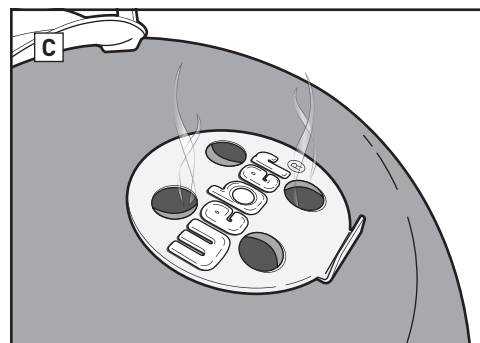
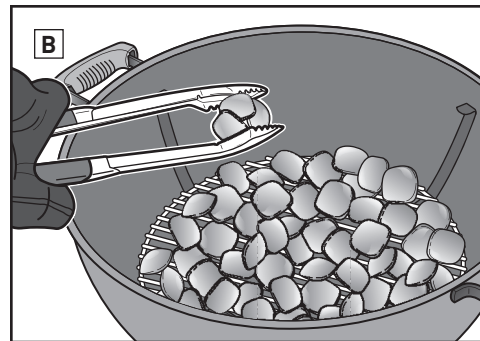
Примечание. Для очистки используйте щетку для гриля с щетиной из нержавеющей стали. Щетку нужно заменить, если на решетке или щетке остаются выпавшие щетинки.

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

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

После окончания готовки...

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



Приготовление прямым методом

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

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

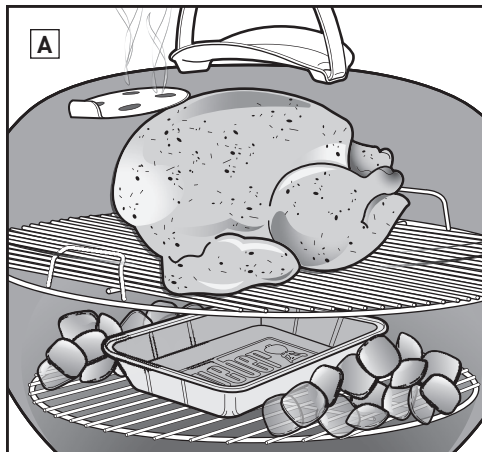
При прямом методе приготовления продукты располагаются прямо над огнем (A). Огонь подрумянивает поверхность продукта, придавая вкус, текстуру и карамелизацию, при этом продукт прожаривается полностью от корочки до середины.

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

Инструкции по измерению количества и добавлению угля для прямого способа приготовления

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

Диаметр гриля	Угольные брикеты	Уголь из бука*	Уголь из смешанных пород древесины*
47 см	30 брикетов	1 чашка [0,56 кг]	¾ чашки
57 см	40 брикетов	1¼ чашки [0,98 кг]	1¼ чашки
67 см	60 брикетов	4 чашки [2,24 кг]	2¾ чашки



Приготовление непрямым методом

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

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

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

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

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

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

Инструкции по измерению количества и добавлению угля для непрямого способа приготовления

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

Диаметр гриля	Угольные брикеты		Уголь из бука*		Уголь из смешанных пород древесины*	
	Брикет для первого часа (на одну сторону)	Брикет для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)
47 см	15 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть
57 см	20 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть
67 см	30 брикетов	8 брикетов	¾ чашки (0,42 кг)	1 горсть	¾ чашки	1 горсть

Размещение угля для непрямого метода приготовления

1. Наденьте защитные рукавицы или перчатки.

Примечание. Гриль, включая ручки, заслонку крышки и воздухозаборные отверстия на чаше, будет нагреваться. Обязательно надевайте защитные рукавицы или перчатки, чтобы не обжечь руки.

2. Когда весь уголь начнет гореть, с помощью длинных щипцов разложите древесный уголь по обеим сторонам готовящихся продуктов (B). Поместите уголь по бокам чаши напротив ручек либо непосредственно на решетку для угля (C), либо в разделители угля, либо в Char-Baskets™, если они используются. Перед углем можно разместить противень для сбора капель.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ УГЛЯ

Выровняйте решетку для угля так, чтобы стальные прутья проходили от ручки до ручки котла. Затем поместите разделители угля так, чтобы они нависали над внешним прямыми прутьями решетки для угля. Передний край разделителей угля нужно надеть на четвертый прут решетки для угля и прижать до щелчка (D).

3. Установите на место решетку для приготовления пищи.

4. Установите крышку на гриль. Если гриль оборудован термометром, всегда располагайте крышку так, чтобы термометр не нагревался напрямую от горящего угля (E).

5. Откройте заслонку на крышке.

6. Разогрейте решетку приблизительно в течение 10–15 минут.

7. Когда решетка для приготовления пищи разогреется, очистите ее с помощью щетки для гриля с щетиной из нержавеющей стали.

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

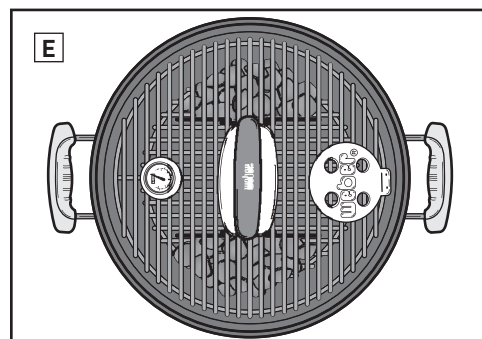
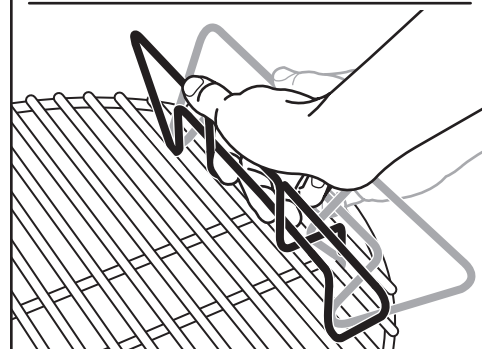
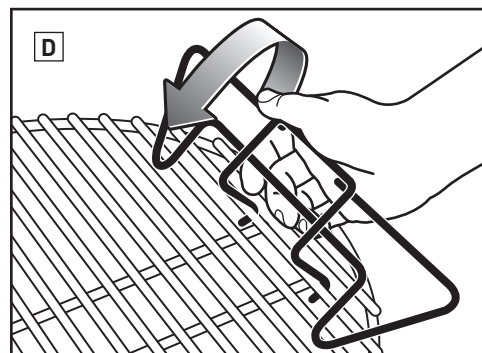
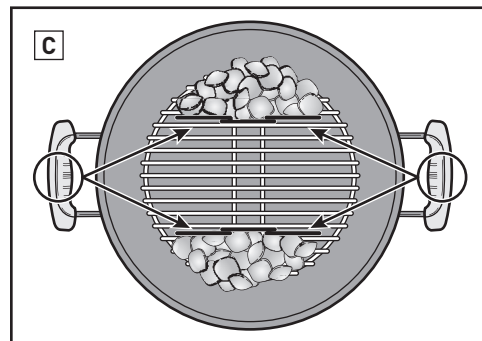
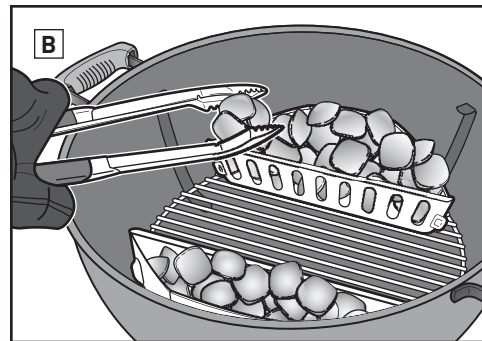
8. Откройте крышку и поместите продукты на решетку для приготовления пищи.

9. Установите крышку на гриль. Уточните рекомендуемое время приготовления в рецепте.

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

После окончания готовки...

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





Надевайте перчатки

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

Не пользуйтесь жидкостью для розжига

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

Разогрейте гриль

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

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

Смазывайте маслом продукты, а не решетку

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

Поддерживайте приток воздуха

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

Закрывайте гриль крышкой

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

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

Укротите пламя

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

Следите за временем и температурой

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

Замороженные или свежие

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

Содержите гриль в чистоте

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

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



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

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

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

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

Советы по приготовлению на гриле

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

Советы по технике безопасности, связанной с продуктами питания

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



INTERNATIONAL DEALERS

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61 8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

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

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

000 WEBER-STEPHEN Vostok

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

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

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER-STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

