UK ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ

HU SZENES GRILLEZŐ – HASZNÁLATI UTASÍTÁS

RO GHIDUL UTILIZATORULUI GRĂTARULUI CU CĂRBUNE

BG РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА БАРБЕКЮ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

SL NAVODILA ZA UPORABO ŽARA NA OGLJE

SK NÁVOD NA POUŽÍVANIE GRILU NA DREVENÉ UHLIE

HR KORISNIČKI PRIRUČNIK ZA ROŠTILJ NA UGLJEN

CS GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

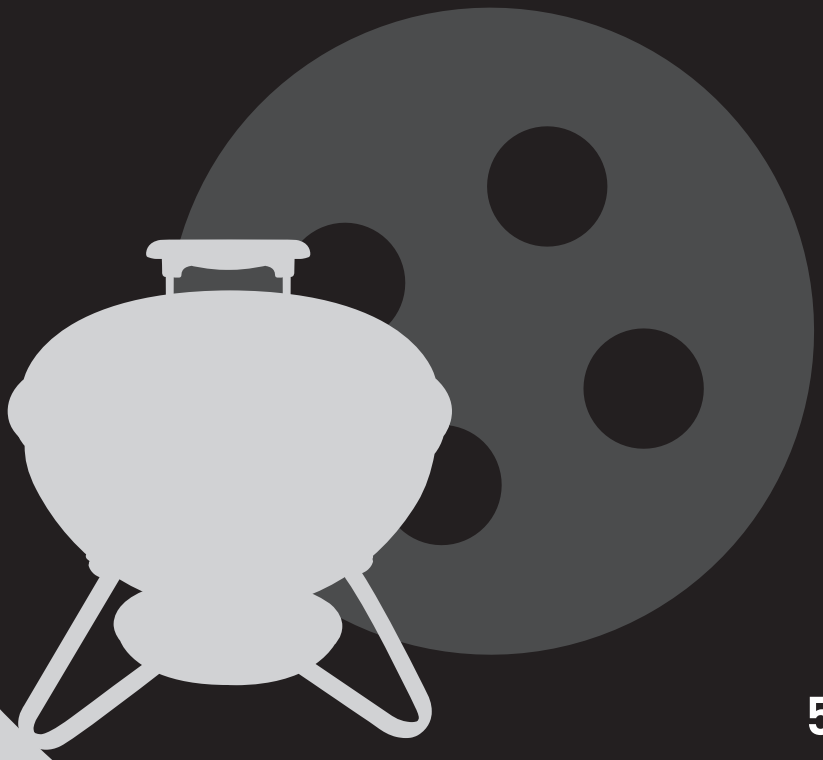
TR ODUN KÖMÜRÜ IZGARASI KULLANICI KILAVUZU

EL ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ

LV KOKOGĻU GRILA ĪPAŠNIEKA ROKASGRĀMATA

ET SÖEGRILLI KASUTUSJUHEND

LT ANGLIŲ GRILIO NAUDOTOJO VADOVAS



58446
04/01/15

UK **ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ** **4**
Не викидайте. Цей посібник містить важливу інформацію, перестороги та зауваження. Інформацію про зборку див. у посібнику з монтажу. Не використовуйте гриль у приміщеннях!

HU **SZENES GRILLEZŐ – HASZNÁLATI UTASÍTÁS** **12**
Ne dobja el. A jelen használati utasításban fontos, a termékkel kapcsolatos veszélyekre való felhívások, figyelmeztetések és óvintézkedések találhatók. Az összeszereléssel kapcsolatos utasítások az összeszerelési útmutatóban találhatók. Ne használja a grillezőt belső térben!

RO **GHIDUL UTILIZATORULUI GRĂTARULUI CU CĂRBUNE** **20**
Nu eliminați. Acest ghid al utilizatorului conține informații privind pericole, avertismente și precauții importante privind produsul. Pentru instrucțiuni de asamblare, consultați ghidul de asamblare. Nu utilizați grătarul în interior!

BG **РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА БАРБЕКЮ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА** **28**
Не изхвърляйте. Това ръководство за употреба съдържа важна информация за опасности, предупреждения и предпазни мерки относно продукта. За инструкциите за монтаж вижте ръководството за монтаж. Не използвайте барбекюто на закрито!

SL **NAVODILA ZA UPORABO ŽARA NA OGLJE** **36**
Navodil ne zavrzite. V navodilih za uporabo se lahko poučite o nevarnostih, opozorilih in previdnostnih ukrepih pri uporabi izdelka. Navodila za montažo najdete v vodiču za montažo. Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih!

SK **NÁVOD NA POUŽÍVANIE GRILU NA DREVENÉ UHLIE** **44**
Nevyhadzujteho. Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o možných rizikách spojených s používaním tohto výrobku, bezpečnostné výstrahy a upozornenia. Pokyny na montáž nájdete uvedené v návode na montáž. Gril nepoužívajte v uzatvorenom priestore!

HR **KORISNIČKI PRIRUČNIK ZA ROŠTILJ NA UGLJEN** **52**
Nemojte ga baciti. Ovaj korisnički priručnik sadrži važne informacije o opasnostima ovog proizvoda, upozorenja i mjere opreza. Naputke za sklapanje pronađite u priručniku za sklapanje. Ne upotrebljavajte roštilj unutra!

CS **GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA** **60**
Nevyhazujte. Tato uživatelská příručka obsahuje důležité informace o nebezpečí, varování a upozornění související s produktem. Pokyny k montáži jsou uvedeny v montážní příručce. Nepoužívejte gril uvnitř!

TR **ODUN KÖMÜRÜ IZGARASI KULLANICI KILAVUZU** **68**
Elden çıkarmayın. Bu kullanıcı kılavuzu önemli ürün tehlikeleri, uyarıları ve önlemlerini içerir. Montaj talimatları için montaj kılavuzuna bakın. Izgarayı iç mekanlarda kullanmayın!

EL **ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ** **76**
Μην απορρίπτετε. Ο παρών οδηγός χρήσης περιέχει σημαντικές πληροφορίες για τους κινδύνους, τις προειδοποιήσεις και τις προφυλάξεις που σχετίζονται με το προϊόν. Για οδηγίες συναρμολόγησης, ανατρέξτε στον οδηγό συναρμολόγησης. Μη χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα σε εσωτερικό χώρο!

LV **KOKOGĻU GRILA ĪPAŠNIEKA ROKASGRĀMATA** **84**
Neizmest. Šī īpašnieka rokasgrāmata satur svarīgu informāciju par briesmām un brīdinājumiem, kas saistīti ar šo produktu. Montāžas instrukcijām atsaucieties uz montāžas rokasgrāmatu. Nelietot grilu iekštelpās!

ET **SÖEGRILLI KASUTUSJUHEND** **92**
Ärge visake seda ära. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet tootega seotud ohu, hoiatuste ja ettevaatusabinõude kohta. Toote kokkupanemisjuhised leiate juhendist. Ärge kasutage grilli sisetingimustes!

LT **ANGLIŲ GRILIO NAUDOTOJO VADOVAS** **100**
Neišmeskite. Šiame naudotojo vadove pateikiama svarbių produkto pavojaus, perspėjimo ir įspėjimo nurodymų. Surinkimo instrukcijos pateikiamos surinkimo vadove. Nenaudokite grilio patalpose!

Недотримання ПЕРЕСТОРОГ ТА ЗАУВАЖЕНЬ, що містяться у цьому Посібнику користувача, може призвести до серйозних тілесних ушкоджень чи смерті, або до пожежі чи вибуху з пошкодженням майна.

Будь ласка, перед використанням гриля уважно прочитайте всю інформацію про безпеку в цьому Посібнику користувача.

НЕБЕЗПЕКИ

⚠ Не використовуйте гриль у приміщеннях! Цей гриль розроблено для зовнішнього використання в добре вентильованих місцях. Він не призначений для обігріву приміщення і його не можна використовувати як обігрівач. Якщо гриль буде використовуватися в приміщенні, буде накопичуватись токсичний дим, що може призвести до важкого тілесного ушкодження та навіть смерті.

⚠ Не використовуйте його у гаражі, домі, критій галереї чи іншому закритому приміщенні.

⚠ Не використовуйте для підпалення вугілля бензин, алкоголь чи інші легкозаймисті речовини. Якщо використовується рідина для запалення вугілля (не рекомендується), перед розпаленням деревного вугілля приберіть всю рідину, що могла просочитися через вентиляційний отвір чаші.

⚠ Не додавайте рідину для розпалення вугілля чи просочене нею вугілля до гарячого чи теплого вугілля. Після використання закрийте рідину кришкою та приберіть на безпечну відстань від гриля.

⚠ Не тримайте в зоні приготування займисті речовини, зокрема бензин, алкоголь і т. ін., а також пальні матеріали.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

⚠ Використовуйте гриль тільки у повністю зібраному виді. Цей гриль треба зібрати згідно з інструкціями по монтажу. Неправильне збирання може призвести до небезпеки.

⚠ Ніколи не використовуйте гриль без золоуловлювача.

⚠ Не використовуйте цей гриль під легкозаймистою спорудою.

⚠ Вживання алкоголю, призначених або непризначених ліків може завадити здатності споживача зібрати чи безпечно використовувати гриль.

⚠ Будьте обережними при використанні гриля. Він нагрівається під час приготування, і його не можна залишати без нагляду.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Цей гриль дуже сильно нагрівається, не можна його пересувати з місця на місце під час приготування.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Тримайте дітей та тварин подалі від гриля.

⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Не використовуйте спирт чи бензин для запалювання гриля! Використовуйте тільки запальнички, які відповідають стандарту EN 1860-3!

⚠ Ця модель Weber® не призначена для встановлення в транспортних засобах чи на них та/або човнах для відпочинку.

⚠ Не встановлюйте гриль ближче ніж за півтора метри від пальних матеріалів! До пальних матеріалів відносяться зокрема деревина, дошки, патіо та ганки.

⚠ Завжди встановлюйте гриль на безпечній рівній поверхні, вільній від пальних матеріалів.

⚠ Не ставте гриль на скло або горючі поверхні.

⚠ Не використовуйте гриль під час сильного вітру.

⚠ Перед запалюванням та використанням грилю не вдягайте одяг із довгими широкими рукавами.

⚠ Ніколи не торкайтесь решіток для приготування та вугілля, попелу, деревного вугілля чи самого грилю, щоб відчути їх температуру.

⚠ По закінченні приготування загасіть вугілля. Щоб загасити вугілля, зачиніть вентиляційний отвір чаші та засувку на кришці, потім закрийте гриль кришкою.



⚠ Під час приготування для регулювання вентиляційних отворів, засувок, термометру та для додавання вугілля використовуйте жаростійкі рукавички для барбекю.

⚠ Використовуйте відповідне приладдя з довгими жаростійкими ручками.

⚠ Завжди кладіть вугілля на нижню решітку для вугілля. Не кладіть вугілля безпосередньо на дно чаші.

⚠ Не нахиляйтеся та не притуляйтеся до краю столу.

⚠ Не використовуйте тримач кришки Tuck-Away™ як ручку для підйому та переміщення гриля.

⚠ Не чіпляйте кришку за ручку чаші.

⚠ Ніколи не кидайте гаряче вугілля на землю, де на нього можуть наступити, чи воно може спричинити пожежу. Ніколи не викидайте попіл чи вугілля, не загасивши їх.

⚠ Не прибирайте гриль, допоки попіл та вугілля повністю не згаснуть.

⚠ Не прибирайте попіл допоки все вугілля повністю прогорить, згасне, а гриль не охолоне.

⚠ Тримайте електричні дроти подалі від гарячих поверхонь гриля та подалі від шляхів пересування.



⚠ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Не використовуйте гриль в замкнутих місцях, наприклад домах, наметах, фургонах, транспортних засобах чи закритих приміщеннях. Це може призвести до смерті від нещасного випадку, спричиненого отруєнням моноокидом вуглецю.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

⚠ Не використовуйте воду, щоб загасити спалахи чи вугілля.

⚠ Обкладка чаші алюмінієвою фольгою заважатиме циркуляції повітря. Замість цього під час приготування непрямим методом використовуйте піддон для крапель, щоб збирати рідину з м'яса.

⚠ Треба регулярно перевіряти, чи не зносились щітки гриля та чи не почали вилазити з них щетинки. Замініть щітку, коли на решітці для готування почнуть з'являтися окремі щетинки. Weber радить заміняти щітку для гриля з нержавіючої сталі на початку кожної весни.

ГАРАНТІЯ

Дякуємо вам за придбання продукту WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 («Weber») пишається тим, що пропонує своїм клієнтам безпечні, міцні та надійні продукти.

Ця добровільна гарантія Weber надається вам без додаткової оплати. Вона містить інформацію, яка вам знадобиться для ремонту продукту WEBER® у малоймовірному випадку несправності або дефекту.

Відповідно до чинного законодавства клієнт має певні права у випадку, якщо продукт виявиться несправним. Ці права включають додаткові послуги або заміну, зниження ціни придбання та компенсацію. Наприклад, у Європейському Союзі законодавством передбачена дворічна гарантія, починаючи з дати передачі продукту. Положення даної гарантії не впливають на ці та інші передбачені законодавством права. Насправді, ця гарантія надає додаткові права власнику, які не залежать від положень гарантії відповідно до законодавства.

ДОБРОВІЛЬНА ГАРАНТІЯ WEBER

Компанія Weber гарантує покупцеві продукту WEBER® (або, у випадку дарування чи рекламних акцій, особі, для якої його було придбано як подарунок або рекламну продукцію) відсутність дефектів матеріалів і виготовлення в продукті WEBER® протягом зазначеного (зазначених) нижче строку (строків), за умови складання та експлуатації відповідно до Інструкції з експлуатації, що додається. (Примітка: Якщо ви втратили Інструкцію з експлуатації WEBER®, заміна доступна в Інтернеті за адресою www.weber.com або на іншому сайті, призначеному для конкретної країни, на який власника можуть переспрямувати). За умови нормального використання однією родиною, що проживає в приватному будинку або квартирі, і проведення технічного обслуговування компанія Weber у рамках даної гарантії погоджується відремонтувати або замінити несправні деталі в зазначений термін і з наведеними нижче обмеженнями та винятками. ТІЄЮ МІРОЮ, ЯКОЮ ЦЕ ДОЗВОЛЕНО ЗАСТОСОВНИМ ЗАКОНОДАВСТВОМ, ПОЛОЖЕННЯ ДАНОЇ ГАРАНТІЇ ПОШИРЮЮТЬСЯ ЛИШЕ НА ПЕРВІСНОГО ПОКУПЦЯ ТА НЕ ПІДЛЯГАЮТЬ ПЕРЕДАЧІ НАСТУПНИМ ВЛАСНИКАМ, ЗА ВИНЯТКОМ ЗАЗНАЧЕНИХ ВИЩЕ ВИПАДКІВ ДАРУВАННЯ ТА РЕКЛАМНОЇ ПРОДУКЦІЇ.

ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ВЛАСНИКА ЗА ЦІЄЮ ГАРАНТІЄЮ

Для забезпечення ефективної дії гарантії треба (хоча це необов'язково) зареєструвати свій продукт WEBER® на сайті www.weber.com або на іншому сайті, призначеному для конкретної країни, на який власника можуть переспрямувати. Прохання також зберігати товарний чек і/або квитанцію, що підтверджують покупку. Реєстрація вашого продукту WEBER® підтверджує надання вам гарантії та передає компанії Weber необхідні дані для зв'язку з вами.

Наведена вище гарантія застосовується тільки у випадку, якщо власник вживає розумних заходів із догляду за продуктом WEBER®, дотримуючись всіх інструкцій щодо складання, використання та профілактичного обслуговування, наведених у Інструкції з експлуатації, що додається, якщо тільки власник не може довести, що дефект або збій у роботі не пов'язані з дотриманням викладених вище обов'язків. Якщо ви живете в прибережній зоні, або ваш продукт перебуває недалеко від басейну, обслуговування повинне включати регулярне миття та ополіскування зовнішніх поверхонь, як описано в Інструкції з експлуатації.

ГАРАНТІЙНІ ЗВЕРНЕННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ З ГАРАНТІЇ

Якщо ви вважаєте, що на будь-яку деталь продукту поширюється дія цієї Гарантії, зверніться, будь ласка, до Служби підтримки клієнтів Weber, використовуючи контактну інформацію на нашому сайті (www.weber.com або на іншому сайті, призначеному для конкретної країни, на який власника можуть переспрямувати). Після вивчення ситуації компанія Weber виконає ремонт або заміну (на власний розсуд) несправної деталі, на яку поширюється дія цієї гарантії. У випадку, якщо ремонт або заміна неможливі, компанія Weber може прийняти рішення (на власний розсуд) про заміну гриля новим грилем такої ж або більшої вартості. Компанія Weber може попросити вас відправити їй деталі для перевірки з передоплатою вартості відправлення.

Ця гарантія не діє у випадку ушкоджень, погіршень стану, знебарвлення та/або іржі, у зв'язку з якими Weber не несе відповідальності, що викликані такими причинами:

- Неправильне, безвідповідальне використання, зміни, модифікації, використання не за призначенням, вандалізм, відсутність належного догляду, неправильне складання або установка, а також невиконання або неналежне проведення звичайних і регламентних робіт з техобслуговування;
- Дії комах, павуків і гризунів (наприклад, білок), включаючи без обмеження пошкодження трубок пальників і/або газових шлангів;
- Вплив солоного повітря та/або джерел хлору, таких як басейни та гарячі ванни/спа;
- Суворі погодні умови, такі як град, урагани, землетруси, цунамі або шторм, торнадо або сильні грози.

Використання та/або установка в продукт WEBER® деталей, що не є оригінальними запчастинами Weber, призведе до анулювання цієї гарантії, і її дія не буде поширюватися на будь-які спричинені цим пошкодження. Будь-яка переробка газового гриля, не дозволена компанією Weber або виконана не уповноваженим компанією Weber фахівцем із сервісного обслуговування, призведе до анулювання даної гарантії.

СТРОКИ ГАРАНТІЇ

Чаша, кришка та центральне кільце: 10 років від наскрізного проіржавіння/прогоряння
Система очищення One-Touch™: 5 років від наскрізного проіржавіння/прогоряння
Пластмасові компоненти: 5 років, за винятком зміни кольори або знебарвлення
Всі інші деталі: 2 роки

ОБМЕЖЕННЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

КРІМ ВИКЛАДЕНИХ ТУТ ГАРАНТІЇ ТА ВІДМОВИ ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ДАНІ ПОЛОЖЕННЯ НЕ НАДАЮТЬ ДОДАТКОВИХ ГАРАНТІЙ І НЕ Є ЗАЯВОЮ ПРО ДОБРОВІЛЬНЕ ПРИЙНЯТТЯ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ПОЗА РАМОК ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ КОМПАНІЇ WEBER ЗГІДНО З ПОЛОЖЕННЯМИ ЗАКОНОДАВСТВА. ТАКОЖ ДАНА ГАРАНТІЯ НЕ ОБМЕЖУЄ ТА НЕ ВИКЛЮЧАЄ СИТУАЦІЇ АБО ПРЕТЕНЗІЇ, ПРИ ЯКИХ КОМПАНІЯ WEBER НЕСЕ ПЕРЕДБАЧЕНУ ЗАКОНОДАВСТВОМ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ.

ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЗАЗНАЧЕНОГО В ДАНІЙ ГАРАНТІЇ СТРОКУ ЖОДНІ ГАРАНТІЇ НЕ ДІЮТЬ. ЖОДНІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, ЩО НАДАЮТЬСЯ БУДЬ-ЯКОЮ ОСОБОЮ, У Т.Ч. ДИЛЕРОМ АБО РОЗДРІБНИМ ПРОДАВЦЕМ, ЩОДО БУДЬ-ЯКОГО ПРОДУКТУ (НАПРИКЛАД, «РОЗШИРЕНІ ГАРАНТІЇ»), НЕ Є ОБОВ'ЯЗКОВИМИ ДЛЯ WEBER. ЄДИНИМИ ЗАСОБАМИ ВІДШКОДУВАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНИМИ ДАНОЮ ГАРАНТІЄЮ, Є РЕМОНТ АБО ЗАМІНА НЕСПРАВНОЇ ДЕТАЛІ АБО ПРОДУКТУ.

У ЖОДНОМУ РАЗІ РОЗМІР ВІДШКОДУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ДАНОЇ ДОБРОВІЛЬНОЇ ГАРАНТІЇ НЕ БУДЕ ПЕРЕВИЩУВАТИ ВАРТОСТІ ПРИДБАННЯ ПРОДУКТУ WEBER®.

ВИ ПРИЙМАЄТЕ НА СЕБЕ РИЗИК І ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВТРАТУ, ЗБИТОК АБО ШКОДУ, НАНЕСЕНІ ВАМ І ВАШОМУ МАЙНУ ТА/АБО ІНШИМ ОСОБАМ І ЇХНЬОМУ МАЙНУ В РЕЗУЛЬТАТІ НЕНАЛЕЖНОГО АБО БЕЗВІДПОВІДАЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТУ АБО НЕВИКОНАННЯ ПОЛОЖЕНЬ І ІНСТРУКЦІЙ, ЩО МІСТЯТЬСЯ В ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ У КОМПЛЕКТІ ПРОДУКТУ WEBER.

ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ ТА АКСЕСУАРИ, ЗАМІНЕНІ ЗГІДНО З ЦІЄЮ ГАРАНТІЄЮ, ОДЕРЖУЮТЬ ГАРАНТІЮ ТІЛЬКИ НА РЕШТУ СТРОКУ ДІЇ ПЕРВІСНОЇ ГАРАНТІЇ (ЯК ЗАЗНАЧЕНО ВИЩЕ).

ЦЯ ГАРАНТІЯ СТОСУЄТЬСЯ ВИКОРИСТАННЯ ОДНІЄЮ РОДИНОЮ, ЯКА ПРОЖИВАЄ В ПРИВАТНОМУ БУДИНКУ АБО КВАРТИРІ, І НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ГРИЛІ WEBER, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ, СПІЛЬНО АБО В СКЛАДІ ПАРКУ З КІЛЬКОХ ПРИСТРОЇВ, НАПРИКЛАД, У РЕСТОРАНАХ, ГОТЕЛЯХ, НА КУРОРТАХ АБО В ОРЕНДОВАНІЙ НЕРУХОМОСТІ.

WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ СВОЇХ ПРОДУКТІВ. ЖОДНІ З ПОЛОЖЕНЬ ДАНОЇ ГАРАНТІЇ НЕ ПОВИННІ ТЛУМАЧИТИСЯ ЯК ТАКІ, ЩО ЗОБОВ'ЯЗУЮТЬ WEBER ВНЕСТИ ТАКОЇ Ж ЗМІНИ В КОНСТРУКЦІЮ РАНІШЕ ВИГОТОВЛЕНИХ ПРОДУКТІВ, ТАК САМО ЯК ПОДІБНІ ЗМІНИ НЕ ПОВИННІ ТЛУМАЧИТИСЯ ЯК ВИЗНАННЯ ТОГО, ЩО ПОПЕРЕДНІ КОНСТРУКЦІЇ БУЛИ ДЕФЕКТНИМИ.

Відвідайте веб-сайт www.weber.com, виберіть свою країну та зареєструйте свій гриль прямо зараз.

СИСТЕМА ГОТУВАННЯ

В розробку вашого вугільного гриля Weber® було докладено чимало зусиль. Ми розробляємо свої моделі гриля таким чином, щоб вам ніколи не довелося турбуватись про спалахи, гарячі чи холодні зони або засмучуватись пригорілими стравами. Ви можете розраховувати на відмінну роботу, ефективний контроль та найліпші результати.

Чаша та кришка

Кришки **(A)** та чаші **(B)** всіх моделей вугільних грилів Weber® виготовлені із сталі, вкритої шаром термостійкої керамічної емалі. Це важливо, адже це означає, що емаль ніколи не відколеться. Відбивальна поверхня забезпечує конвекційний спосіб приготування страв, коли тепло обертається навколо страви, як у звичайній пічці, підсмажуючи її рівномірно з усіх боків.

Засувки та вентиляційні отвори

Важливим фактором в приготуванні на вугільному грилі є повітря. Чим більше повітря ви допускаєте до грилю, тим гарячіше буде полум'я (до якоїсь міри), і тим частіше вам треба буде додавати вугілля. Щоб зменшити витрати вугілля, тримайте кришку закритою, скільки це можливо. Під час приготування завжди залишайте відкритими вентиляційні отвори **(C)** нанизу чаші; для економії вугілля закривайте засувку на кришці **(D)** наполовину.

Решітка для готування

Решітка для готування **(E)** виготовлена з міцної хромованої сталі і надає вам широкий простір для створення улюблених страв.

Решітка для вугілля

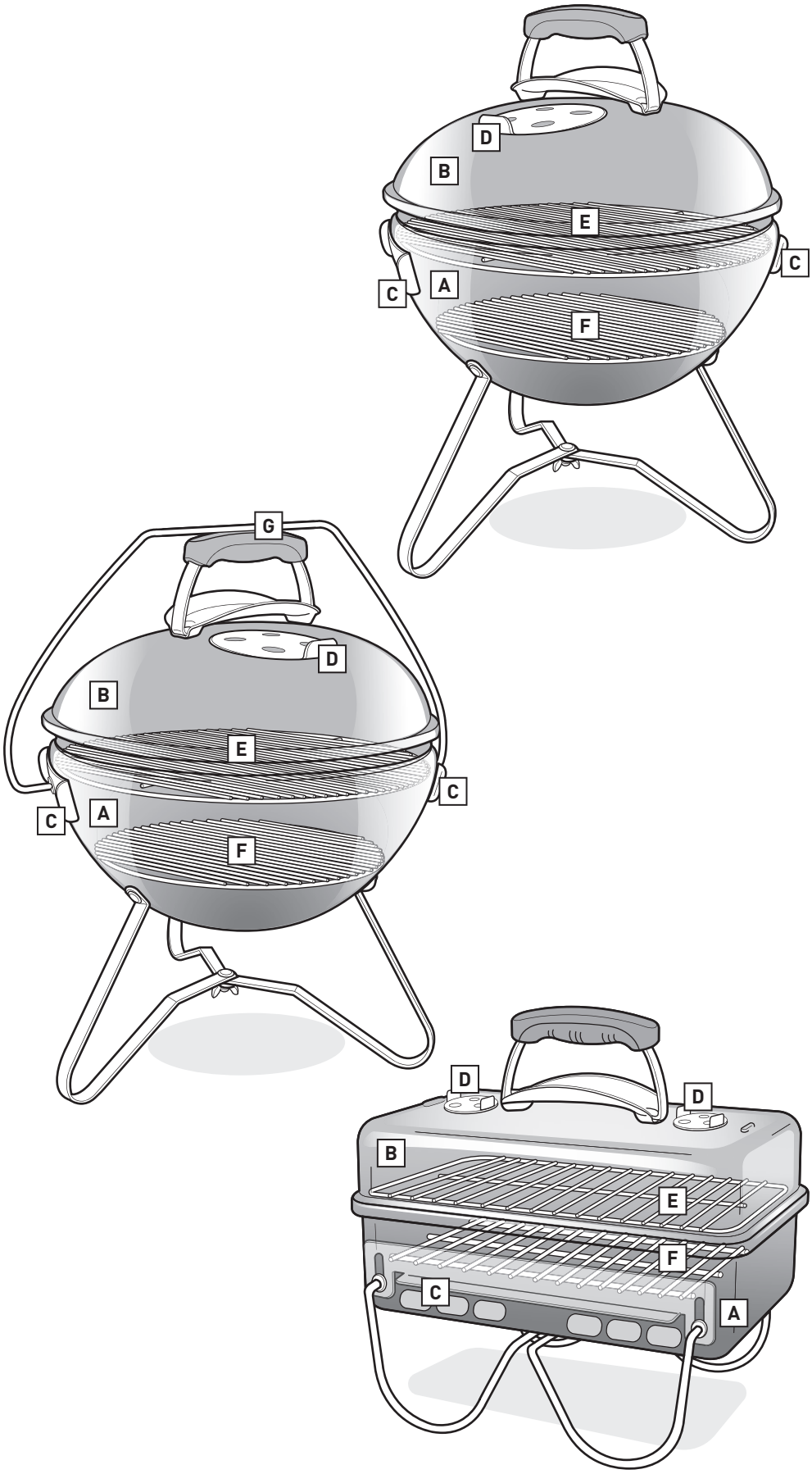
Решітка для вугілля **(F)** має всі необхідні властивості, щоб протистояти жару будь-якого полум'я. Виготовлена із міцної сталі, ця надійна решітка не зігнеться і не прогорить. До того ж, у вас буде достатньо місця для прямого та непрямого приготування, тож ви зможете готувати саме так, як вам забажається.

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ ВУГІЛЬНОГО ГРИЛЯ

Ваш гриль може бути обладнаний такою спеціальною функцією:

Фіксатор кришки Tuck-N-Carry®

Фіксатор кришки Tuck-N-Carry® **(G)** дозволяє переносити гриль, зменшується в два рази як тримач кришки.



Виберіть належне місце розташування для гриля

- Використовуйте цей гриль тільки на відкритому повітрі в добре вентильованому місці. Не використовуйте його в гаражі, домі, критій галереї чи іншому закритому приміщенні.
- Завжди встановлюйте гриль на безпечній рівній поверхні.
- Не встановлюйте гриль ближче ніж за 1,52 м від пальних матеріалів. До пальних матеріалів відносяться, зокрема, деревина, дошки, патіо та ґанки.

Визначте кількість необхідного деревного вугілля

Кількість деревного вугілля залежить від того, що саме ви готуєте, та розміру вашого гриля. Якщо ви смажите невеличкі, тендітні шматки їжі, які приготуються менше ніж за 20 хвилин, дивіться таблицю ***Визначення кількості та додавання деревного вугілля для прямого нагріву***. Якщо ви смажите великі шматки їжі, які готуються 20 хвилин або довше, чи делікатні страви, дивіться таблицю ***Визначення кількості та додавання деревного вугілля для непрямого нагріву***. Для визначення кількості вугілля використовуйте чашку для деревного вугілля, що додається до вашого гриля. Більш детальну інформацію про різницю між прямим та непрямим методами приготування читайте у розділі *СПОСОБИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ*.

Ви вперше використовуєте гриль

Перед першим використанням гриля радимо спочатку нагріти гриль, а паливо довести до червоного кольору із закритою кришкою і протримати його так на протязі 30 хвилин.

Підготовка гриля до підпалення

1. Зніміть кришку. В залежності від моделі ви можете розмістити її збоку грилю, використовуючи фіксатор кришки Tuck-N-Carry®, що зменшується вдвічі як тримач кришки.
2. Зніміть решітку з гриля.
3. Зніміть нижню решітку для вугілля, вичистіть дно чаші від попелу та брил старого вугілля (в залежності від моделі гриля).
4. Відкрийте вентиляційні отвори чаші.
5. Встановіть нижню решітку для деревного вугілля.

Примітка. Інструкції з використання рідини для розпалення були навмисне винесені за рамки цього посібника. Рідина для розпалення незручна у використанні і може додати вашим стравам хімічного присмаку, чого не трапляється із кубиками для розпалення (продаються окремо). Якщо ви бажаєте використовувати рідину для розпалення, виконуйте інструкції виробника та НІКОЛИ не додавайте цю рідину в палаючий вогонь.

Розпалення деревного вугілля за допомогою розпалювальної труби

Найлегший спосіб запалити будь-яке вугілля — застосувати розпалювальну трубу, зокрема модель Weber® RapidFire® (продається окремо). Перед застосуванням ознайомтеся із заходами безпеки та правилами використання, що додаються до розпалювальної труби RapidFire®.

1. Покладіть декілька клаптиків зім'ятого газетного паперу на дно розпалювальної труби, встановіть розпалювальну трубу на решітку для вугілля **(A)** або покладіть кубики для розпалення посередині решітки для вугілля та поставте на них розпалювальну трубу **(B)**.
2. Заповніть розпалювальну трубу деревним вугіллям **(C)**.
3. Запаліть кубики для розпалення чи газетний папір через отвори збоку розпалювальної труби **(D)**.
4. Тримайте розпалювальну трубу допоки деревне вугілля повністю не розгориться. Деревне вугілля розгорілося повністю, коли воно покривається шаром білого попелу.

Примітка. Страву можна класти на решітку після того, як кубики для розпалення повністю згоріли, а деревне вугілля покрилося попелом. Не починайте приготування, допоки вугілля не вкриється попелом.

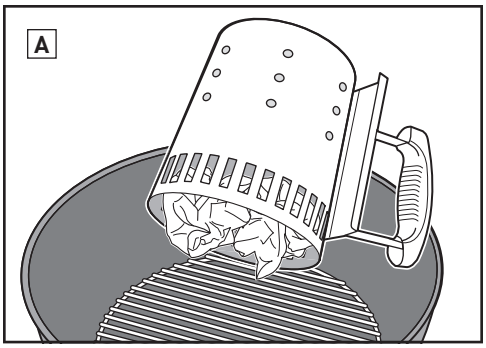
5. Коли вугілля повністю розгорілося, виконайте наступні інструкції щодо роботи з деревним вугіллям і починайте приготування страв згідно з обраним вами методом (прямий чи непрямий метод).

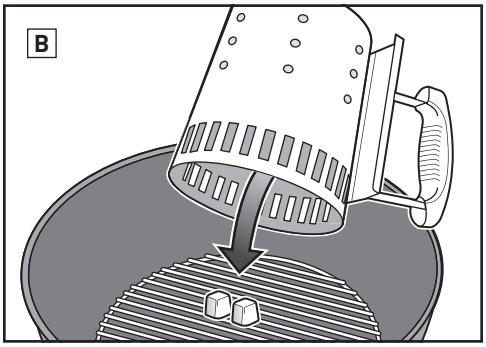
Розпалення деревного вугілля за допомогою кубиків для розпалення

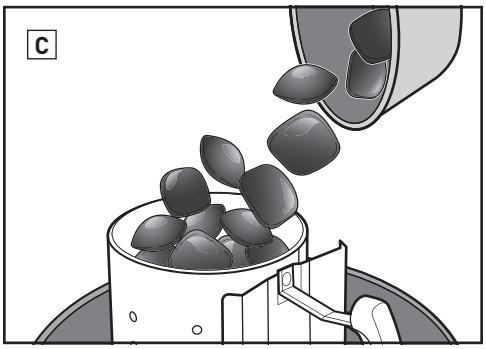
1. У центрі решітки для вугілля зробіть гірку з деревного вугілля і вставте в неї декілька кубиків для розпалення (продаються окремо) **(E)**.
2. Запаліть кубики за допомогою довгого сірника чи запальнички. Потім кубики для розпалення запалять деревне вугілля.
3. Почекайте, поки деревне вугілля повністю розгориться. Деревне вугілля розгорілося повністю, коли воно покривається шаром білого попелу.

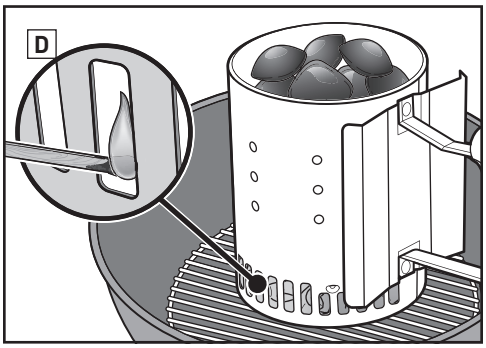
Примітка. Страву можна класти на решітку після того, як кубики для розпалення повністю згоріли, а деревне вугілля покрилося попелом. Не починайте приготування, допоки вугілля не вкриється попелом.

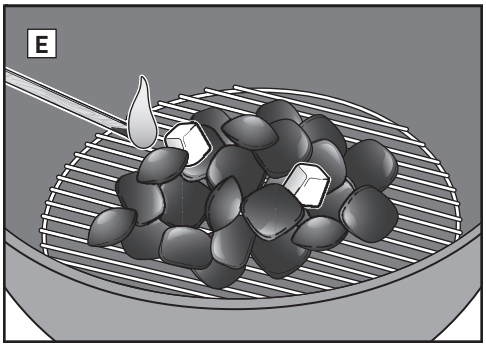
4. Коли вугілля повністю розгорілося, виконайте наступні інструкції щодо роботи з деревним вугіллям і починайте приготування страв згідно з обраним вами методом (прямий чи непрямий метод).



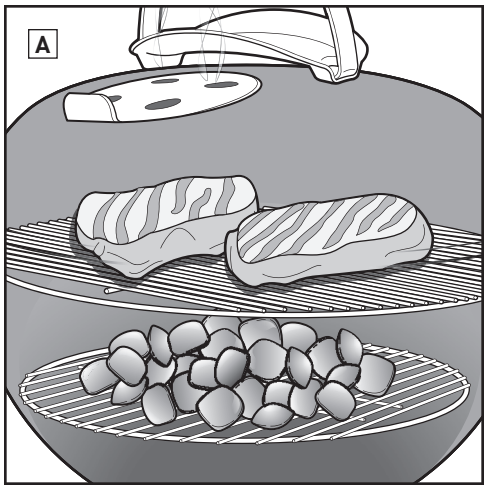








СПОСОБИ ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ



Приготування на прямому нагріві

Використовуйте прямий нагрів, якщо ви смажите невеличкі, тендітні шматки їжі, які приготуються менше ніж за 20 хвилин, зокрема:

- Гамбургери
- Стейки
- Відбивні
- Кебаби
- Пташине м'ясо без кісток
- Філе риби
- Молюски
- Нарізані овочі

При прямому нагріві вогонь знаходиться прямо під стравою (A). Він смажить поверхню страви, надає їй аромату, м'якості та утворює смачну скоринку, одночасно готуючи страву всередині.

Прямий нагрів створює випромінюване та кондукційне тепло. Випромінюване тепло від деревного вугілля швидко підсмажує поверхню страви. В той же час, вогонь нагріває прути решітки для приготування, яка передає жар безпосередньо до поверхні страви та створює на ній ці добре знані чудові відбитки гриля.

Приготування деревного вугілля для прямого нагріву

1. Одягніть рукавички для барбекю або звичайні рукавиці.

Примітка. Гриль, його ручки, засувка на кришці та вентиляційний отвір чаші стануть гарячими. Не забувайте вдягати рукавички для барбекю, щоб не обпекти собі руки.

2. Коли вугілля розгориться, довгими щипцями рівномірно розкладіть його по всій решітці для вугілля **(B)**.
3. Встановіть решітку для готування.
4. Закрийте гриль кришкою.
5. Відкрийте засувку на кришці **(C)**.
6. Розігрійте решітку протягом 10–15 хвилин.
7. Коли решітка розігріється, вичистіть її, використовуючи щітку для гриля з нержавіючої сталі **(D)**.

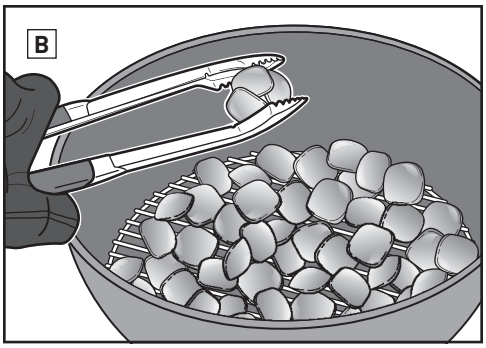
Примітка. Використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі. Замініть щітку, коли на решітці для готування почнуть з'являтися окремі щетинки.

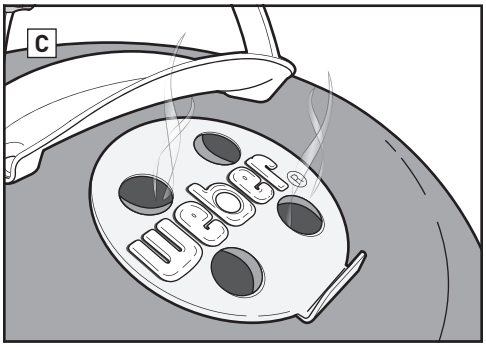
8. Відкрийте кришку, покладіть страву на решітку.
9. Закрийте гриль кришкою. Подивіться, який час приготування вказано в рецепті.

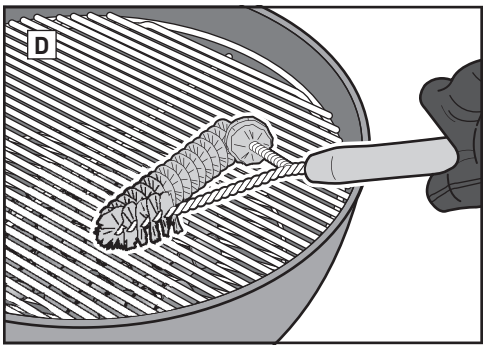
Примітка. Коли ви знімаєте кришку під час приготування, ведіть її вбік, а не піднімайте вгору. Рухаючи кришку вгору, ви можете втягнути повітря і підняти попіл, що покриє страву.

Після закінчення приготування...

Закрийте засувку на кришці та вентиляційний отвір чаші, щоб погасити вугілля.



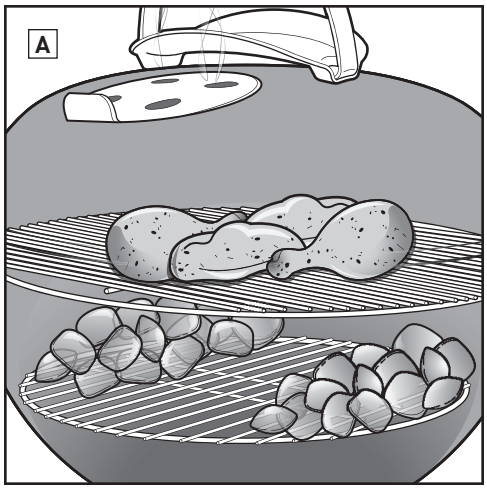




Визначення кількості та додавання деревного вугілля для прямого нагріву

*****Для визначення кількості шматкового деревного вугілля використовуйте мірну чашку для деревного вугілля, що додається до вашого гриля.

Діаметр гриля	Брикети деревного вугілля	Шматкове деревне вугілля з буку*	Змішане шматкове деревне вугілля*
Go-Anywhere®	13 брикетів	½ чашки (0,30 кг)	½ чашки
37 см	24 брикета	¾ чашки (0,42 кг)	¾ чашки
47 см	30 брикетів	1 чашка (0,56 кг)	¾ чашки



Гриль з непрямим нагрівом

Використовуйте спосіб непрямого нагріву для великих шматків м'яса, для приготування яких знадобиться 20 хвилин чи більше, або для делікатних страв, які не варто смажити на відкритому вогні, що здатен висушити чи випалити їх. Сюди входить зокрема:

- Печеня
- Пташине м'ясо з кістками
- Ціла риба
- Ніжне рибне філе
- Реберця

Непрямий нагрів можна також використовувати на заключній стадії приготування товстих шматків або м'яса з кістками, які спочатку обсмажувались на прямому нагріві.

У режимі непрямого нагріву жар іде з обох боків гриля або на одну сторону гриля. Страва лежить на незакритій частині решітки для готування (A).

Якщо використовується непрямий спосіб приготування, то так само діє випромінюване та кондукційне тепло, але ці види теплової енергії не такі потужні. Однак якщо кришка гриля закрита, як це має бути, то генерується інший вид тепла: конвекційне тепло. Тепло піднімається вгору, відбивається від кришки та внутрішньої поверхні гриля, після чого обертається всередині, повільно готуючи страву рівномірно з усіх боків.

Конвекційне тепло не обпалює поверхню страви, як це має місце під час використання випромінюваного і кондукційного тепла. Воно дозволяє готувати більш лагідно, діючи по всій глибині страви до самого центру, як тепло в печі.

Приготування деревного вугілля для непрямого нагріву

1. Одягніть рукавички для барбекю або звичайні рукавиці.

Примітка. Гриль, його ручки, засувка на кришці та вентиляційний отвір чаші стануть гарячими. Не забувайте вдягати рукавички для барбекю, щоб не обпекти собі руки.

2. Коли вугілля розгориться, довгими щипцями рівномірно розкладіть його під стравою **(B)**. Для збирання рідини можна підставити на вугілля піддон для крапель.
3. Замініть решітку для готування.
4. Закрийте гриль кришкою.
5. Відкрийте засувку на кришці **(C)**.
6. Розігрійте решітку протягом 10–15 хвилин.
7. Коли решітка розігріється, вичистіть її, використовуючи щітку для гриля з нержавіючої сталі **(D)**.

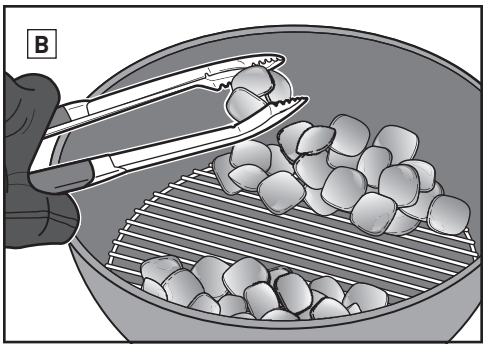
Примітка. Використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі. Замініть щітку, коли на решітці для готування почнуть з'являтися окремі щетинки.

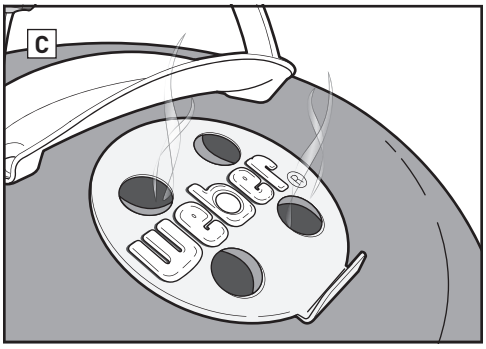
8. Відкрийте кришку, покладіть страву на решітку.
9. Закрийте гриль кришкою. Подивіться, який час приготування вказано в рецепті.

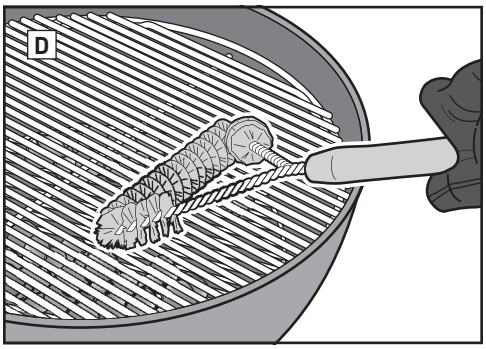
Примітка. Коли ви знімаєте кришку під час приготування, ведіть її вбік, а не піднімайте вгору. Рухаючи кришку вгору, ви можете втягнути повітря і підняти попіл, що покриє страву.

Після закінчення приготування...

Закрийте засувку на кришці та вентиляційний отвір чаші, щоб погасити вугілля.







Визначення кількості та додавання деревного вугілля для непрямого нагріву

*****Для визначення кількості шматкового деревного вугілля використовуйте мірну чашку для деревного вугілля, що додається до вашого гриля.

Діаметр гриля	Брикети деревного вугілля		Шматкове деревне вугілля з буку*		Змішане шматкове деревне вугілля*	
	Брикети для першої години (на сторону)	Брикети для кожної наступної години (на сторону)	Деревне вугілля для першої години (на сторону)	Деревне вугіллядля кожної наступної години (на сторону)	Деревне вугілля для першої години (на сторону)	Деревне вугілля для кожної наступної години (на сторону)
Go-Anywhere®	6 брикетів	2 брикета	½ чашки (0,30 кг)	1 жменя	¼ чашки	1 жменя
37 см	7 брикетів	5 брикетів	½ чашки (0,30 кг)	¼ чашки	½ чашки	¼ чашки
47 см	15 брикетів	7 брикетів	½ чашки (0,30 кг)	1 жменя	½ чашки	1 жменя

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ УСПІШНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Вдягайте рукавички

Під час приготування на вугільному грилі завжди вдягайте рукавички для барбекю або рукавиці. Вентиляційні отвори, засувки, ручки та чаша грилю під час приготування сильно нагріваються, тому слідкуйте за безпекою своїх рук.

Не використовуйте рідину для розпалення

Намагайтеся не використовувати рідину для розпалення, яка може надати вашим стравам хімічного присмаку. Розпалювальні труби (продаються окремо) та кубики для розпалення (продаються окремо) — значно зручніший та охайніший спосіб розпалити багаття.

Розігрійте гриль

Розігріваючи гриль із закритою кришкою протягом 10–15 хвилин, ви готуєте решітку для готування. Коли вугілля мерехтітиме червоним, температура під кришкою має сягнути 260 °C. Жар розпушує шматочки старих страв, що прилипли до решітки, після чого їх можна легко зчистити за допомогою щітки для гриля з нержавіючої сталі. Попередній нагрів гриля готує решітку до смаження та не дає стравам прилипати до решітки.

Примітка. Використовуйте щітку для гриля з нержавіючої сталі. Замініть щітку, коли на решітці для готування почнуть з'являтися окремі щетинки.

Змащуйте страви, а не решітку

Олія не дає стравам прилипати до решітки, та робить їх більш запашними та м'якими. Трохи намастіть чи збризніть страву олією — це краще, ніж змащувати решітку.

Слідкуйте за вентиляцією

Багаття з вугілля потребує повітря. Тримайте кришку закритою, скільки це можливо, але засувка на кришці та вентиляційний отвір чаші повинні бути відкритими. Регулярно прибирайте попіл, щоб він не засмічував вентиляційні отвори.

Накрийте гриль кришкою

Кришка повинна бути закритою, скільки це можливо, із чотирьох важливих причин.

1. Вона утримує решітку достатньо гарячою, щоб смажити страву.
2. Це зменшує час приготування та не дає страві висихати.
3. Під кришкою накопичується пара, що виділяється від випаровування жиру та соків.
4. Кришка обмежує доступ кисню і не дає виникати спалахам.

Приборкуйте полум'я

Спалахи інколи трапляються, і це добре, адже вони підсмажують поверхню страви, проте дуже часті спалахи можуть її спалити. Тримайте кришку закритою, скільки це можливо. Це обмежує доступ кисню всередину грилю і допомагає погасити будь-які спалахи. Якщо спалахів стає дуже багато, пересуньте страву на непрямий нагрів, допоки вони не згаснуть.

Слідкуйте за часом та температурою

Якщо ви готуєте в холодну погоду чи на великій висоті, час приготування буде більшим. Сильний вітер збільшує температуру вугільного гриля, отже не відходьте від гриля та не забувайте тримати кришку закритою якомога довше, щоб не втрачати жар.

Заморожені чи свіжі продукти

Незалежно від того, які продукти ви використовуєте для смаження — заморожені чи свіжі — дотримуйтеся інструкцій на пакуванні і готуйте їх при рекомендованій температурі. Заморожені продукти будуть готуватися довше, для них потрібно більше палива, в залежності від типу страви.

Тримайте гриль в чистоті

Дотримуйтесь головних правил по догляду за грилем, щоб він гарно виглядав та добре смажив ще багато років!

- Щоб забезпечити належну вентиляцію та гарну якість приготування, перед використанням прибирайте накопичений попіл та старе вугілля з дна чаші та золоуловлювача. Перед прибиранням дочекайтесь, щоб вугілля повністю прогоріло, а гриль охолонув.
- Ви можете помітити всередині кришки лусочки, схожі на сліди від пензля. Під час приготування жир та пар повільно окислюють вуглець і відкладаються на внутрішній поверхні кришки. Використовуючи щітку для гриля з нержавіючої сталі, зчистіть застиглий жир із кришки. Щоб зменшити подальші нашарування, можна після приготування протерти внутрішню поверхню кришки паперовим рушником, поки гриль ще теплий (але не гарячий).
- Якщо гриль використовується в несприятливому середовищі, напевне вам треба буде частіше чистити його ззовні. Кислотні дощі, хімікати та солона вода можуть спричинити іржу на поверхні. Weber рекомендує мити гриль ззовні теплою мильною водою. Потім промийте гриль чистою водою та ретельно протріть насухо.
- Не використовуйте для чищення грилю гострі предмети чи абразивні миючі засоби.

ПОСІБНИК З ВИКОРИСТАННЯ ГРИЛЯ

Час приготування яловичини та баранини вказаний згідно з визначенням Міністерства сільського господарства США для середньої готовності, якщо не зазначено інакше. Розміри шматків, товщина, вага та час використання гриля є орієнтовними. На час приготування можуть впливати такі чинники, як висота, вітер та зовнішня температура.

Завітайте на сайт www.weber.com, де ви знайдете рецепти та поради з приготування.

		Товщина/Вага	Приблизний загальний час використання гриля
ЧЕРВОНЕ М'ЯСО	**Стейки:** Біфштекс, філейний стейк, антрекот, вирізка, філейний міньйон	1,9 см завтовшки	**4–6 хвилин** на прямому високому нагріві
		2,5 см завтовшки	**6–8 хвилин** на прямому високому нагріві
		5 см завтовшки	**14–18 хвилин** обсмажити 6–8 хвилин на прямому нагріві, потім 8–10 хвилин смажити на непрямому високому нагріві.
	Біфштекс з бочку	0,7–0,9 кг, 1,9 см завтовшки	**8–10 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Котлета з яловичини	1,9 см завтовшки	**8–10 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Філей	1,4–1,8 кг	**45–60 хвилин** 15 хвилин на прямому середньому нагріві, 30–45 хвилин на непрямому середньому нагріві
СВИНИНА	**Сарделька:** свіжа	85 гр штука	**20–25 хвилин** на прямому низькому нагріві
	Відбивні: з кісткою чи без	1,9 см завтовшки	**6–8 хвилин** на прямому високому нагріві
		3,2–3,8 см	**10–12 хвилин** обсмажити 6 хвилин на прямому високому нагріві, потім 4–6 хвилин смажити на непрямому високому нагріві
	Реберця: маленькі реберця, грудинка	1,4–1,8 кг	**1,5–2 години на** непрямому середньому нагріві
	Реберця: кантрі-стайл, на кістці	1,4–1,8 кг	**1,5–2 години на** непрямому середньому нагріві
	Філей	0,5 кг	**30 хвилин** 5 хвилин приготування на прямому високому нагріві, 25 хвилин приготування на непрямому середньому нагріві
ПТАШИНЕ М'ЯСО	**Куряча грудка:** без шкіри та кісток	170–225 гр	**8–12 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Куряче стегно: без шкіри та кісток	115 гр	**8–10 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Шматки курятини: з кістками, асорті	85–170 гр	**36–40 хвилин** 6–10 хвилин на прямому низькому нагріві, 30 хвилин на непрямому середньому нагріві
	Курча: ціле	1,8–2,3 кг	**1–1¼ години** непрямого середнього нагріву
	Корнуельська дика курка	0,7–0,9 кг	**60–70 хвилин** на непрямому середньому нагріві
	Індичка: ціла, нефарширована	4,5–5,5 кг	**2–2½ години на** непрямому середньому нагріві
МОРЕПРОДУКТИ	**Риба, філе чи стейк:** палтус, червоний люціан, лосось, морський окунь, меч-риба, тунець	0,6–1,3 см завтовшки	**3–5 хвилин** на прямому середньому нагріві
		2,5–3,2 см завтовшки	**10–12 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Риба: ціла	0,5 кг	**15–20 хвилин** на непрямому середньому нагріві
		1,4 кг	**30–45 хвилин** на непрямому середньому нагріві
	Креветки	42 гр	**2–4 хвилини** на прямому високому нагріві
ОВОЧІ	**Спаржа**	діаметр 1,3 см	**6–8 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Кукурудза	в листовій обгортці	**25–30 хвилин** на прямому середньому нагріві
		очищена	**10–15 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Гриби	сіїтаке чи маленькі грибочки	**8–10 хвилин** на прямому середньому нагріві
		печериці	**10–15 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Цибуля	половинки	**35–40 хвилин** на непрямому середньому нагріві
		кільця діаметром 1,3 см	**8–12 хвилин** на прямому середньому нагріві
	Картопля	ціла	**45–60 хвилин** на непрямому середньому нагріві
		кільця діаметром 1,3 см	**9–11 хвилин** обсмажити 3 хвилини на прямому нагріві, потім 6–8 хвилин смажити на непрямому середньому нагріві

Слідкуйте, щоб страва вміщалась на грилі із закритою кришкою; залиште приблизно 2.5 см вільного місця між стравою та кришкою.

Поради щодо готування

- Смажте стейки, філе риби, шматки курятини без кісток та овочі прямим методом протягом часу, зазначеного в таблиці (чи до бажаного ступеня готовності). Перевертайте страву один раз в середині приготування.
- Смажте печеню, цілі пташині тушки, шматки пташиного м'яса, цілу рибу та товсті шматки непрямим методом протягом наведеного в таблиці часу (чи до того, як термометр покаже бажану внутрішню температуру).
- Перед розрізом дайте печені, великим шматкам м'яса та товстим стейкам полежати 5–10 хвилин. За цей час внутрішня температура м'яса підніметься на 5–10 градусів.
- Якщо ви бажаєте отримати густіший запах диму, додайте стружки твердих порід дерева (півгодини замочених у воді та висушених) або зволоженої свіжої трави чи листя (розмарину, тім'яну чи лавру). Перед початком приготування покладіть вологе дерево чи траву прямо на вугілля.
- Розморозьте продукти перед приготуванням. Або, якщо ви готуєте із замороженого продукту, розрахуйте більш довгий час приготування.

Поради щодо безпечного поводження з продуктами

- Не розморожуйте м'ясо, рибу чи курятину за кімнатної температури. Розморожуйте продукти в холодильнику.
- Перед приготуванням та після роботи з м'ясом, рибою чи курятиною ретельно вимийте руки гарячою водою з милом.
- Ніколи не кладіть готові страви на тарілки, де були сирі продукти.
- Усі тарілки та приладдя, яке було у контакті із сирим м'ясом чи рибою, вимийте гарячою водою з милом та прополощіть.

BIZTONSÁG

A jelen Használati útmutatóban VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT jelöléssel ellátott felhívások betartásának elmulasztása súlyos testi sérülést vagy halált eredményezhet, illetve tulajdoni kárt okozó tűzhöz vagy robbanáshoz vezethet.

A grillező üzembe helyezése előtt olvassa el a jelen Használati útmutatóban lévő összes biztonsági tájékoztatást.

VESZÉLY

⚠ Ne használja belső térben! A grillező kültéri, jól szellőző területen történő használatra készült, és nem rendeltetése a fűtés, így soha nem is használható fűtőtestként. Beltéri használat esetén mérgező gőzök gyűlnek fel, ami súlyos testi sérülést vagy halált okozhat.

⚠ Ne használja garázsban, épületben, széljáratban és egyéb zárt területen.

⚠ Ne gyújtsa meg a szenet benzinnel, alkohollal és egyéb, nagy mértékben illékony folyadékkal. Szén-gyújtófolyadék használata esetén (nem ajánlott) a szén meggyújtása előtt távolítson el minden, a teknő szellőztetőin esetleg elfolyt folyadékot.

⚠ Ne adagoljon szén-gyújtófolyadékot, illetve gyújtófolyadékkal átitatott szenet forró és meleg szénhez. Használat után helyezze vissza a kupakot a gyújtófolyadékra, és tárolja a grillezőtől biztonságos távolságban.

⚠ A sütőfelületet tartsa gyúlékony gőzöktől és folyadékoktól – például benzintől, alkoholtól stb. – és gyúlékony anyagoktól mentesen.

FIGYELMEZTETÉS

⚠ Kizárólag úgy használja a grillezőt, ha az összes alkatrésze a helyén van. A grillezőt megfelelően, az összeszerelési utasítások alapján össze kell szerelni. A helytelen összeszerelés veszélyes lehet.

⚠ Soha ne használja a grillezőt anélkül, hogy a hamufelfogó be lenne helyezve.

⚠ Ne használja a grillezőt úgy, hogy fölötte bármilyen gyúlékony szerkezet van.

⚠ Alkohol, illetve vényre vagy anélkül kapható gyógyszerek használata rontja a grillező helyes összeszerelésének és biztonságos kezelésének képességét.

⚠ Legyen óvatos a grillező kezelése során. Sütés és tisztítás közben felforrósodik, és soha nem szabad felügyelet nélkül hagyni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A grillező nagyon felforrósodik, ezért működés közben soha ne mozgassa.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tartsa távol a gyermekeket és az állatokat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A begyújtáshoz és az újragyújtáshoz ne használjon alkoholt, illetve benzint. Kizárólag az EN 1860-3 szabványnak megfelelő tűzgyújtókat használjon!

⚠ Ez a Weber® grillező nem telepíthető hobbijárművekre és/vagy hajókra.

⚠ Ne használja a grillezőt gyúlékony anyagtól másfél méternél kisebb távolságban. Gyúlékony anyagnak tekinthetők – egyebek mellett – a fából és telített fából készült deszkák, udvarok és tornácok.

⚠ A grillezőt mindenkor tartsa biztonságos, egyenes felületen, gyúlékony anyagoktól távol.

⚠ Ne helyezze a grillsütőt üveg vagy gyúlékony felületre.

⚠ Ne használja a grillezőt erős szélben.

⚠ A grillező meggyújtásakor és használatakor ne viseljen laza ujjú ruházatot.

⚠ Soha ne megérintéssel próbálja megállapítani, hogy a sütőrostély, a szénrács, a hamu, a szén, illetve a grillező forró-e.

⚠ A sütés végeztével oltsa ki a szenet. A kioltáshoz zárja be a teknő szellőztetőjét és a fedél légelzáróját, és helyezze a fedelet a teknőre.



⚠ Sütés, a szellőzőnyílások (légelzárók) beállítása, szén adagolása, illetve a hőmérő és a fedél kezelése közben használjon hőálló grillkesztyűt vagy egyujjas kesztyűt.

⚠ Használjon megfelelő eszközöket, amelyeknek hosszú, hőálló fogantyújuk van.

⚠ A szenet mindig a szénrácsra (az alsóra) tegye. Ne tegyen szenet közvetlenül a teknő aljára.

⚠ Ne támaszkodjon az asztal szélére és ne terhelje túl.

⚠ Ne használjon Tuck-Away™ fedéltartót fogantyúként a grillező megemelésére, illetve mozgatására.

⚠ Ne akassza a fedelet a teknő fogantyújára.

⚠ Soha ne öntsön ki forró szenet olyan helyre, ahol ráléphetnek, illetve ahol tűzveszély van jelen. Soha ne öntse ki a hamut és a szenet annak teljes kioltása előtt.

⚠ Ne pakolja el a grillezőt a hamu és a szén teljes kioltásáig.

⚠ Ne hamuzza ki a grillezőt a szén teljesen elégéséig és kioltásáig, valamint a grillező lehűléséig.

⚠ Az elektromos vezetékeket és kábeleket tartsa távol a grillező forró felületeitől és a nagy forgalmú helyektől.



⚠ FIGYELMEZTETÉS! Ne használja a grillezőt zárt térben, így például házban, sátorban, lakókocsiban és járműben. Ez a szénmonoxid-mérgezés miatt halálos veszélyt jelent.

VIGYÁZAT

⚠ Ne használjon vizet a fellobbanások kezelésére és a szén kioltására.

⚠ Ha a teknőt alufóliával béleli ki, azzal akadályozza a légáramlást. Ehelyett közvetett módszerrel történő sütés közben a húsról lecsöpögő zsírt fogja fel csepptálca segítségével.

⚠ A grillező keféket rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nem lazultak-e meg a sörték és nem koptak-e el túlzottan. Cserélje le a kefét, ha a sütőrostélyon vagy a kefén kihullott sörteszálakat talál. A Weber javasolja, hogy minden tavasz elején vásároljon új rozsdamentes acél sörtés grillkefét.

JÓTÁLLÁS

Köszönjük, hogy a Weber® termékét választotta. A Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") biztonságos, tartós és megbízható termékeket nyújt vásárlói számára.

Ezt a Weber jótállást díjmentesen nyújtjuk a termékhez. Arra vonatkozó információkat tartalmaz, hogy az esetleges meghibásodások esetén hogyan javíttathatja meg a WEBER® terméket.

A vonatkozó törvényeknek megfelelően a vásárló a termék meghibásodása esetén különböző jogokkal rendelkezik. Ezek közé tartozik a további információkhoz, cseréhez, a vásárlási ár csökkentéséhez vagy költség visszatérítéshez való jog. Az Európai Unióban például ez a termék átvételétől számított két évre szóló, törvény által előírt jótállás. Jelen jótállás nem érinti ezt és a vásárló egyéb törvényes jogait. Jelen jótállás tulajdonképpen további jogokkal egészíti ki a törvény által előírt vásárlói jogokat.

WEBER JÓTÁLLÁS

A Weber a WEBER® termék vásárlója számára garantálja (ajándék vagy promóció esetén annak a személynek, akinek a terméket ajándékként vagy promócióként megvásárolták), hogy a WEBER® termék az alább meghatározott időtartamig anyagbeli és kivitelezési hibáktól mentes, amennyiben azt a hozzá tartozó Használati útmutató szerint helyezik üzembe és használják. (Megjegyzés: Ha nem találja a WEBER® Használati útmutatót, az útmutató elérhető a www.weber.com weboldalon vagy annak a vásárlási országban érvényes honosított változatán.) Normál, otthoni családi használat és karbantartás esetén a Weber vállalja, hogy a meghatározott időtartamon és az alább részletezett feltételeken belül megjavítja vagy kicseréli a meghibásodott részeket. JELEN JÓTÁLLÁS A TÖRVÉNY ÁLTAL MEGENGEDETT MÉRTÉKBEN KIZÁRÓLAG AZ EREDETI VÁSÁRLÓRA VONATKOZIK ÉS NEM VIHETŐ ÁT A KÉSŐBBI TULAJDONOSOKRA, KIVÉVE A FENT EMLÍTETT AJÁNDÉKOZÁSI VAGY PROMÓCIÓS TERMÉKEK ESETEIT.

A TERMÉK VÁSÁRLÓJÁNAK KÖTELEZETTSÉGEI

A gondmentes jótállás biztosítása érdekében javasolt (de nem kötelező) a WEBER® terméket a www.weber.com weboldalon vagy annak a vásárlási országban érvényes honosított változatán regisztrálni. Kérjük őrizze meg az eredeti vásárlási blokkot és/vagy számlát. A WEBER® termék regisztrálásával érvényesíti a jótállást és közvetlen kapcsolatot teremt Ön és a Weber között arra az esetre, ha kapcsolatfelvétel lenne szükséges.

A fenti jótállás csak akkor érvényes, ha a WEBER® terméket a Használati útmutatóban leírt összeszerelési és használati utasítások, illetve megelőző karbantartási eljárások betartásával használták, kivéve, ha a Vásárló be tudja bizonyítani, hogy a meghibásodás nem a fenti kötelezettségek nem betartásának tulajdonítható. Ha tengerparti területen lakik, vagy a terméket úszómedence közelében használja, a karbantartáshoz hozzátartozik a külső felületek rendszeres tisztítása és öblítése, a termékhez tartozó Használati útmutatónak megfelelően.

JÓTÁLLÁS ÉRVÉNYESÍTÉSE / JÓTÁLLÁSI KIZÁRÁSOK

Ha úgy gondolja, hogy a megvásárolt valamely alkatrészre jelen jótállás vonatkozik, lépjen kapcsolatba a Weber Ügyfélszolgálattal a weboldalon található elérhetőségeken (www.weber.com weboldalon vagy annak a vásárlási országban érvényes honosított változatán). A Weber ellenőrzést követően megjavítja vagy kicseréli (saját megítélése alapján) az alkatrészt, amelyre jelen jótállás vonatkozik. Abban az esetben, ha a javítás vagy csere nem lehetséges, a Weber (saját megítélése alapján) kicserélheti az érintett grillsütőt egy annak megfelelő vagy annál nagyobb értékű grillsütőre. Előfordulhat, hogy a Weber ellenőrzés céljából az alkatrészek elküldését kéri, ezen esetben a szállítási költséget Önnek kell fizetnie.

Jelen JÓTÁLLÁS érvényét veszti ha a terméken a következő, a Weber-től független sérülések, elszíneződések és/vagy rozsdásodás található:

- A termék nem rendeltetésszerű használata, módosítása, átszerelése, rongálása, gondatlan használata, nem megfelelő összeszerelése vagy telepítése, illetve a normál és rendszeres karbantartás elmulasztása;
- Rovarok (például pókok) és rágcsálók (például mókusok) által okozott károk, beleértve, de nem kizárólagosan az égőfejeket és/vagy gáztömlőket;
- Sós levegő és/vagy klóros pára miatti károsodás, például úszómedencék vagy melegvizes medencék által okozott károk;
- Súlyos időjárási körülmények, például viharos szél, hurrikánok, földrengések, szökőárak, tornádók vagy nagy viharok okozta károk.

A nem eredeti Weber termékek használata és/vagy beszerelése a WEBER® termékbe semmissé teszi jelen jótállás érvényességét, és a jelen jótállás nem vonatkozik az ezekből származó károkra. A Weber által nem jóváhagyott és nem Weber által megbízott szerelő által elvégzett gáz-grillsütő módosítások semmissé teszik jelen Korlátozott jótállás érvényességét.

TERMÉK JÓTÁLLÁSI IDŐTARTAMOK

Edény, fedél és betétgyűrű: 10 év, rozsdásodás, átégés
One-Touch™ tisztítórendszer: 5 év, rozsdásodás, átégés
Műanyag alkatrészek: 5 év, kivéve a fakulás vagy elszíneződés
Összes többi alkatrész: 2 év

A FELELŐSSÉG KORLÁTOZÁSA

A JELEN JÓTÁLLÁSI NYILATKOZATBAN LEÍRT FELTÉTELEKEN KÍVÜL A WEBER NEM VÁLLAL SEMMIFÉLE TOVÁBBI, A TÖRVÉNYI ELŐÍRÁSOKAT MEGHALADÓ JÓTÁLLÁST VAGY FELELŐSSÉGET. JELEN JÓTÁLLÁS NEM ZÁRJA KI ÉS NEM KORLÁTOZZA A WEBER TÖRVÉNYBEN MEGHATÁROZOTT FELELŐSSÉGEIT.

JELEN JÓTÁLLÁS JÓTÁLLÁSI IDŐTARTAMÁN TÚL SEMMIFÉLE TOVÁBBI JÓTÁLLÁST NEM VÁLLALUNK. A WEBER SZÁMÁRA NEM KÖTELEZŐ ÉRVÉNYŰ SEMMIFÉLE MÁS SZEMÉLY VAGY ENTITÁS ÁLTAL A TERMÉKRE VONATKOZÓAN VÁLLALT JÓTÁLLÁS (PÉLDÁUL "HOSSZABBÍTOTT JÓTÁLLÁS", BELEÉRTVE A KERESKEDŐKET VAGY FORGALMAZÓKAT. JELEN KORLÁTOZOTT JÓTÁLLÁS KIZÁRÓLAG A TERMÉK VAGY ALKATRÉSZ JAVÍTÁSÁRA VAGY CSERÉJÉRE TERJED KI.

A KÁRTÉRÍTÉS MÉRTÉKE SEMMILYEN ESETBEN SEM HALADHATJA MEG A MEGVÁSÁROLT WEBER® TERMÉK SZÁMLÁN SZEREPLŐ ÉRTÉKÉT.

A TERMÉK NEM MEGFELELŐ VAGY GONDATLAN HASZNÁLATÁBÓL, ILLETVE A HOZZÁ TARTOZÓ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ELŐÍRÁSAINAK BE NEM TARTÁSÁBÓL EREDŐ VESZTESÉGEKÉRT, KÁROKÉRT, SZEMÉLYI SÉRÜLÉSÉRT VAGY VAGYONI KÁROKÉRT KIZÁRÓLAG A VÁSÁRLÓ A FELELŐS.

A JELEN JÓTÁLLÁS KERETÉBEN KICSERÉLT ALKATRÉSZEKRE ÉS KIEGÉSZÍTŐKRE IS AZ EREDETI TERMÉKRE VONATKOZÓ JÓTÁLLÁSI IDŐ ÉRVÉNYES.

JELEN JÓTÁLLÁS KIZÁRÓLAG OTTHONI, CSALÁDI HASZNÁLATRA VONATKOZIK ÉS NEM VONATKOZIK A KERESKEDELMI, KÖZÖSSÉGI VAGY TÖBB FÉL, PÉLDÁUL ÉTTERMEK, HOTELEK, ÜDÜLŐHELYEK VAGY BÉRLEMÉNYEK ÁLTAL HASZNÁLT WEBER GRILLSÜTŐKRE.

A WEBER IDŐNKÉNT MÓDOSÍTHATJA A TERMÉKEK KIALAKÍTÁSÁT. JELEN JÓTÁLLÁS EGYIK FELTÉTELE SEM KÖTELEZI A WEBER-T ARRA, HOGY EZEN MÓDOSÍTÁSOKAT A KORÁBBAN GYÁRTOTT TERMÉKEKBE BEÉPÍTSE, ILLETVE ILYEN MÓDOSÍTÁSOK ESETÉN EGYIK FELTÉTELE SEM TEKINTHETŐ A KORÁBBI KIALAKÍTÁS HIBÁSKÉNT VALÓ ELISMERÉSÉNEK.

Látogassa meg a www.weber.com weboldalt, válassza ki az Ön országát és regisztrálja grillezőjét még ma.

SÜTÉSI RENDSZER

Különleges gondot fordítottunk a Weber® szenes grillező megtervezésére. Grillezőink működését úgy alakítjuk ki, hogy használóiknak soha ne kelljen fellobbanások, forró és hideg pontok, illetve az étel megégése miatt aggódniuk. Minden alkalommal számíthat a kiváló teljesítményre, a folyamat teljes kézben tartására és a nagyszerű eredményekre.

Teknő és fedél

Minden Weber® szenes grillező ráégetett porcelánzománc bevonatú acél teknővel **(A)** és fedéllel **(B)** készül. Ez azért fontos, mert a bevonat ily módon soha nem pattogzik és nem válik le. A visszaverő felület biztosítja a konvekciós sütést, így a hő a beltéri sütőhöz hasonlóan körbesugározza az ételt, és gondoskodik az egyenletes sütésről.

Légelzárók és szellőzők

A szenes grillezés fontos összetevője a levegő. Minél több levegőt enged be a grillezőbe, annál forróbb lesz a tűz (egy bizonyos pont eléréséig), és annál gyakrabban van szükség feltöltésre. Emiatt a minél kevesebb feltöltés érdekében a fedelet lehetőleg minél többször tartsa a grillezőn. A grillező alján lévő teknő szellőztetőket **(C)** grillezés közben mindig nyitva kell hagyni, azonban a tűz leégésének lassítása érdekében a fedél légelzáróját/légelzáróit **(D)** zárja be akár félig is.

Sütőrostély

A nagyteljesítményű lemezacélból készült sütőrostély **(E)** bőséges teret kínál kedvenc ételei elkészítéséhez.

Szénrács

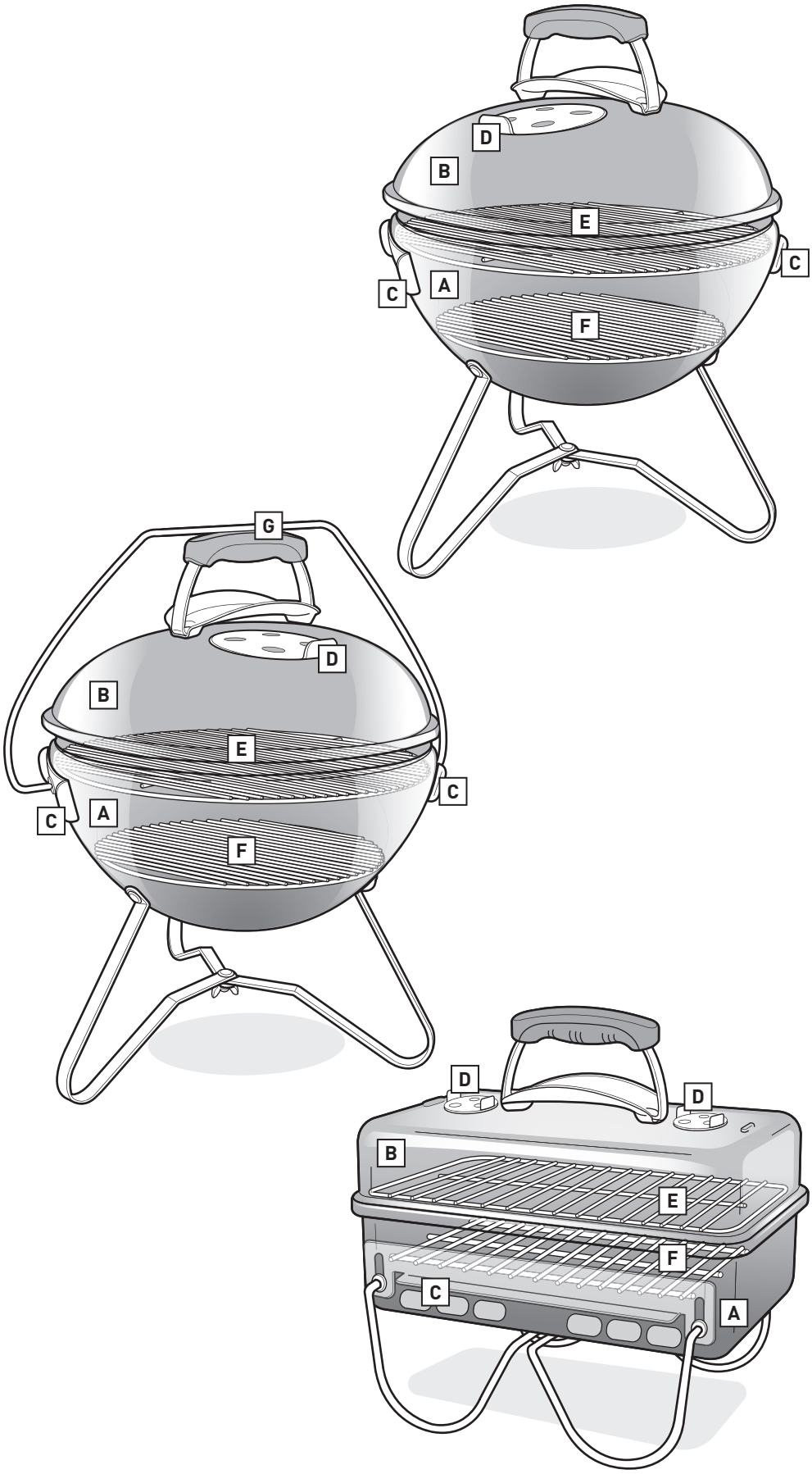
A szénrács **(F)** kellőképpen ellenáll bármely széntűz hőjének. Ez a nagyteljesítményű acélból készült, tartós rács nem vetemedik meg és nem ég át. Ezenkívül elegendő helyet kínál a közvetlen és közvetett sütéshez, így rugalmasan alkalmazkodik a kívánt sütési módszerhez.

Különleges funkciók

Egyes grillezőknél az alábbi különleges funkció is megtalálható:

Tuck-N-Carry® fedélzár

A Tuck-N-Carry® **(G)** fedélzár lehetővé teszi a hordozást, továbbá leeresztve fedéltartóként is szolgál.



A SZÉN MEGGYÚJTÁSA

Megfelelő elhelyezés kiválasztása a grillezéshez

- A grillezőt kizárólag kültéri helyen, jól szellőző területen használja. Ne használja garázsban, épületben, széljáratban és egyéb zárt területen.
- A grillezőt mindenkor tartsa biztonságos, egyenes felületen.
- Ne használja a grillezőt gyúlékony anyagtól 1.52 m kisebb távolságra. Gyúlékony anyagnak tekinthetők – egyebek mellett – a fából és telített fából készült deszkák, udvarok és tornácok.

A használandó szén kiválasztása

A szén mennyiségének megválasztása a grillezni kívánt ételtől és a grillező méretétől függ. Ha kisebb, puhább darabokat grillez, amelyek sütése 20 percnél nem tart tovább, akkor tekintse meg a ***Szén mérése és adagolása közvetlen hő esetén*** táblázatot. Ha nagyobb húsdarabokat grillez, amelyek sütése 20 percnél több grillezési időt igényel, illetve finomabb ételeket grillez, akkor tekintse meg a ***Szén mérése és adagolása közvetett hő esetén*** táblázatot. A megfelelő mennyiségű szenet a grillezőhöz mellékelt széncsészével mérje ki. A közvetlen és közvetett sütés közti különbségekkel kapcsolatos további részletekért lásd a ***GRILLEZÉSI MÓDSZEREK*** című részt.

Az első grillezés

Javasoljuk, hogy a grillező első használatra előtt hevítse fel a grillezőt, majd legalább 30 percig tartsa a szenet vörösen izzó állapotban, és közben a fedél legyen felhelyezve.

A grillező előkészítése a begyújtáshoz

1. Vegye le a fedelet. Az adott grillező típusától függően elhelyezheti a grillező oldalán is Tuck-N-Carry® fedélzárral, mely leeresztve fedéltartóként is szolgál.
2. Vegye ki a sütőrostélyt (a felsőt) a grillezőből.
3. Vegye ki a szénrostélyt (az alsót), majd tisztítsa ki a hamut és a régi széndarabokat a teknő aljáról, valamint a hamufelfogót (az adott grillezőtípus függvényében).
4. Nyissa ki a teknő szellőztetőjét/szellőztetőit.
5. Helyezze vissza a szénrostélyt (az alsót).

Megjegyzés: A gyújtófolyadék használatára vonatkozó utasítások szándékosan maradtak ki ebből a használati utasításból. A gyújtófolyadék piszkol, és az ételt vegyszer ízűvé teheti, a gyújtókockák (külön kapható) azonban nem. Ha úgy dönt, hogy gyújtófolyadékot használ, kövesse a gyártó utasításait, és SOHA ne adagoljon gyújtófolyadékot égő tűzbe.

A szén meggyújtása kémény indítóval

Mindenfajta szenet a legkönnyebben és a legalaposabban kémény indító – különösen a Weber® RapidFire® kémény indító (külön kapható) – segítségével gyújthat meg. A meggyújtás előtt olvassa el a RapidFire® kémény indító „Vigyázat" és „Figyelmeztetés" felirattal jelölt felhívásait.

1. Tegyen a kémény indító aljára néhány összegöngyölt újságpapírt, majd helyezze a kémény indítót a szénrácsra **(A)**; vagy pedig tegyen néhány gyújtókockát a szénrács közepére, és tegye rá ezekre a kémény indítót **(B)**.
2. Töltse meg a kémény indítót szénnel **(C)**.
3. Gyújtsa meg a gyújtókockákat, illetve az újságpapírt a kémény indító oldalán lévő lyukakon keresztül **(D)**.
4. A kémény indítót a szén teljes meggyulladásáig tartsa ezen a helyen. Onnan lehet látni, hogy a szén teljesen meggyulladt, hogy fehér hamuréteggel van bevonva.

Megjegyzés: Mielőtt ételt tenne a rostélyra, a gyújtókockáknak teljesen el kell égniük és a szénnek el kell hamvadnia. Ne süssön, mielőtt a szénen hamuréteg keletkezik.

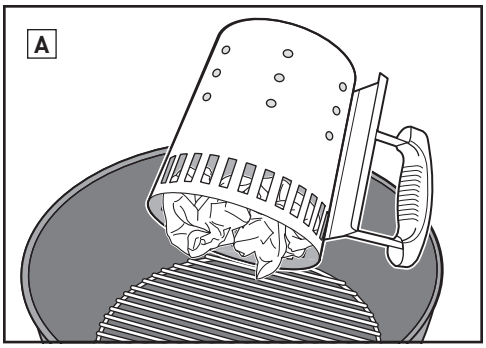
5. Miután a szén teljesen meggyulladt, lapozzon a következő oldalakra, ahol utasítások találhatók a szén elrendezésére és a sütés kívánt módszerrel (közvetlen vagy közvetett módszerrel) való megkezdésére nézve.

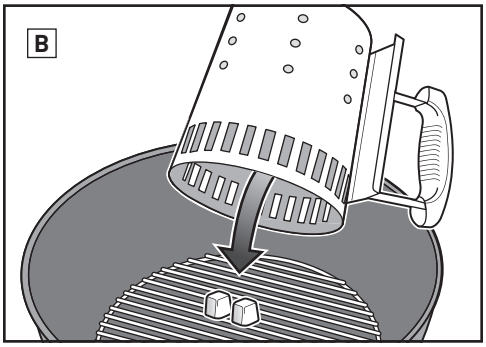
A szén meggyújtása gyújtókockákkal

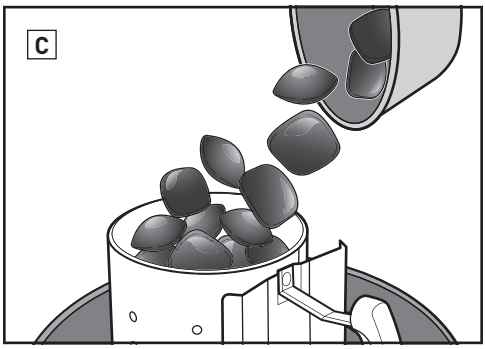
1. Rendezze el piramis alakban a szenet a szénrács (az alsó) közepén, majd tegyen be a piramisba néhány gyújtókockát (külön kapható) **(E)**.
2. Gyújtsa meg hosszú gyufával vagy öngyújtóval a gyújtókockákat. A gyújtókockák ezután meggyújtják a szenet.
3. Várja meg, amíg a szén teljesen meggyullad. Onnan lehet látni, hogy a szén teljesen meggyulladt, hogy fehér hamuréteggel van bevonva.

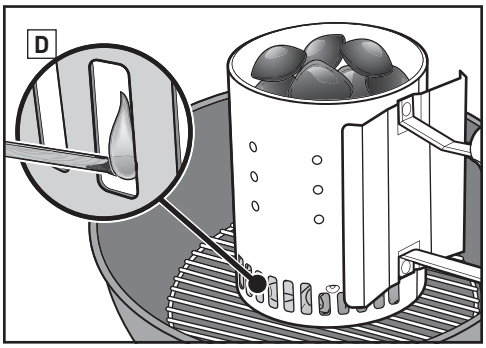
Megjegyzés: Mielőtt ételt tenne a rostélyra, a gyújtókockáknak teljesen el kell égniük és a szénnek el kell hamvadnia. Ne süssön, mielőtt a szénen hamuréteg keletkezik.

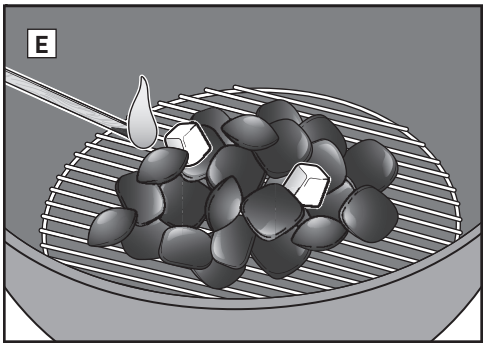
4. Miután a szén teljesen meggyulladt, lapozzon a következő oldalakra, ahol utasítások találhatók a szén elrendezésére és a sütés kívánt módszerrel (közvetlen vagy közvetett módszerrel) való megkezdésére nézve.

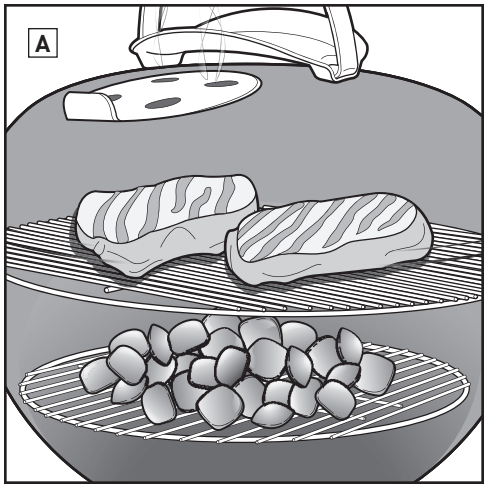












Grillezés közvetlen hővel

A közvetlen módszert használja kisebb, puhább darabokhoz, amelyek sütése 20 percnél nem tart tovább. Ilyenek például:

- A hamburgerek
- A steakek
- A hússzeletek
- A kebabok
- A kicsontozott csirkedarabok
- A halfilék
- A kagylófélék
- A szeletelt zöldségek

Közvetlen hő esetén a tűz közvetlenül az étel alatt helyezkedik el (A). Dinszteli az étel felületét, ami különféle ízeket, állagot és ízletes karamellizációt eredményez, és egyúttal a belsejéig megpuhul az étel.

A közvetlen tűz sugárzó és vezetőképes hőt termel. A szénből sugárzó hő hamar megsüti az étel hozzá legközelebb eső felületét. Eközben a tűz felhevíti a sütőrostély rúdjait, amelyek a hőt közvetlenül az étel felületéhez vezetik, és összetéveszthetetlen, csodálatos grillezés-nyomokat hagynak.

A szén elrendezése közvetlen hő esetén

1. Vegyen fel grillkesztyűt.

Megjegyzés: A grillező – fogantyúival, a fedél légelzáróval/szellőzőivel együtt – felforrósodik. Kezе megégetésének elkerülése érdekében ügyeljen a grillkesztyű használatára.

2. A szenet teljes meggyújtását követően rendezze el hosszú fogóval egyenletesen a szénrácson **(B)**.

3. Tegye vissza helyére a sütőrostélyt.

4. Helyezze a fedelet a grillezőre.

5. Nyissa ki a fedél légelzáróját **(C)**.

6. Melegítse elő a rostélyt 10–15 percen át.

7. A sütőrostély előmelegítése után rozsdamentes acél sörtés grillkefe segítségével tisztítsa meg a sütőrostélyt **(D)**.

Megjegyzés: Használjon rozsdamentes acél sörtés grillkefét. Cserélje le a kefét, ha a sütőrostélyon vagy a kefén kihullott sörteszálakat talál.

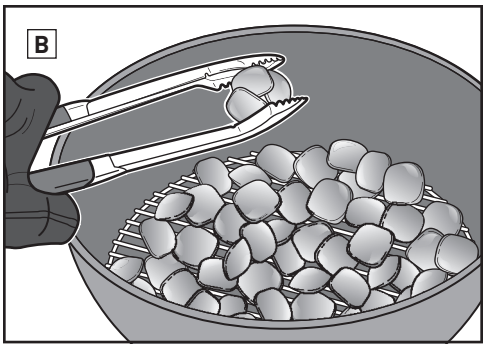
8. Nyissa ki a fedelet, majd helyezze az ételt a rostélyra.

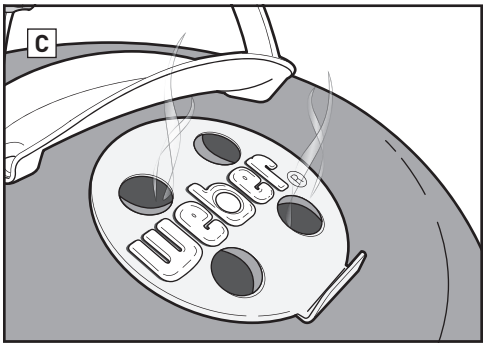
9. Helyezze a fedelet a grillezőre. Nézze meg a receptben az ajánlott sütési időt.

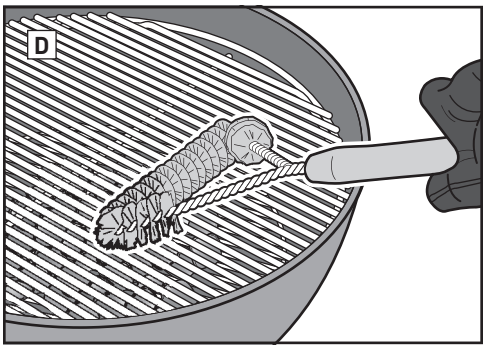
Megjegyzés: Ha sütés közben leveszi a grillező fedelét, emelje oldalra, ne pedig egyenesen felfelé. Ha egyenesen felfelé emeli, azzal szívóerő keletkezhet, és emiatt hamu kerülhet az ételre.

A sütés végeztével...

A szén kioltásához zárja be a fedél légelzáróját és a teknő szellőztetőit.



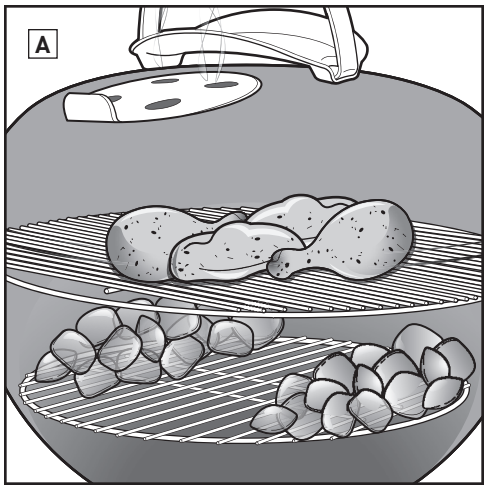




Szén mérése és adagolása közvetlen hő esetén

*****Széndarabok méréséhez használja a grillezőhöz mellékelt szénmérő csészét.

Grillező átmérője	Szénbrikett	Bükkfa széndarab*	Vegyesfa széndarab*
Go-Anywhere®	13 brikett	½ csésze (0,30 kg)	½ csésze
37 cm	24 brikett	¾ csésze (0,42 kg)	¾ csésze
47 cm	30 brikett	1 csésze (0,56 kg)	¾ csésze



Grillezés közvetett hővel

A közvetett módszert használja nagyobb, 20 percnyi vagy annál több grillezési időt igénylő húsdaraboknál, illetve olyan, finomabb ételeknél, amelyek közvetlenül hőnek kitéve kiszáradnának vagy megégnének. Ilyen ételek például:

- A sültek
- A kicsontozatlan szárnyashús-darabok
- Az egész halak
- A finomabb halfilék
- A bordák

A közvetett hő használható előzőleg közvetlen hőn dinsztelt, illetve megpirított vastagabb ételek és kicsontozatlan hússzeletek elkészítésére is.

Közvetett hő esetén a hő a grillező mindkét oldalán vagy csak az egyik oldalán van jelen. Az étel a sütőrostély begyújtatlan része fölött helyezkedik el (A).

A sugárzó és vezetőképes hő is szerepet játszik, ám közvetett sütés közben nem annyira intenzív. A grillező fedelét lezárva azonban egy más típusú hő – az úgynevezett hagyományos hő – keletkezik. Megnövekszik a hőmérséklet, a fedél és a grillező belső felületei visszaverik a hőt, amely keringeni kezd, és így az ételt lassan, egyenletesen, minden oldalán megsüti.

A hagyományos hő nem dinszteli meg az étel felületét úgy, ahogy a sugárzó és a vezetőképes hő. Kíméletesebben süti meg egészen a belsejéig, úgy, ahogy a sütőbeli hő.

A szén elrendezése közvetett hő esetén

1. Vegyen fel grillkesztyűt.

Megjegyzés: A grillező – fogantyúival, a fedél légelzáróval és teknő szellőztetőivel együtt – felforrósodik. Keze megégetésének elkerülése érdekében ügyeljen a grillkesztyű használatára.

2. A szenet teljes meggyújtását követően rendezze el hosszú fogóval úgy, hogy az étel mindkét oldalához kerüljön **(B)**. A szén közé a lecsöpögő zsír felfogására csepptálca is elhelyezhető.

3. Tegye vissza helyére a sütőrostélyt.

4. Helyezze a fedelet a grillezőre.

5. Nyissa ki a fedél légelzáróját **(C)**.

6. Melegítse elő a rostélyt 10–15 percen át.

7. A sütőrostély előmelegítése után rozsdamentes acél sörtés grillkefe segítségével tisztítsa meg a sütőrostélyt **(D)**.

Megjegyzés: Használjon rozsdamentes acél sörtés grillkefét. Cserélje le a kefét, ha a sütőrostélyon vagy a kefén kihullott sörteszálakat talál.

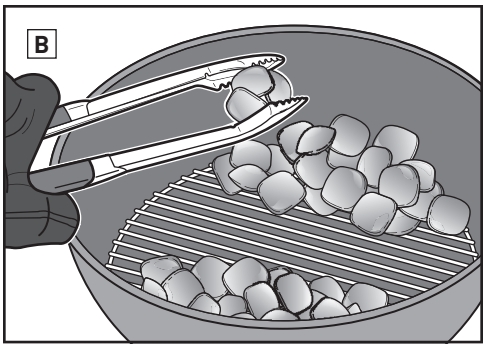
8. Nyissa ki a fedelet, majd helyezze az ételt a rostélyra.

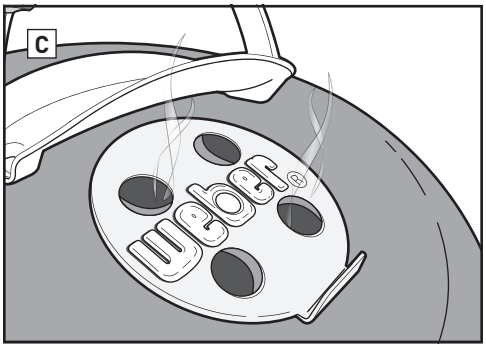
9. Helyezze a fedelet a grillezőre. Nézze meg a receptben az ajánlott sütési időt.

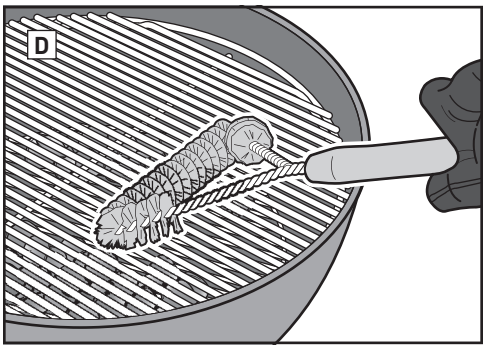
Megjegyzés: Ha sütés közben leveszi a grillező fedelét, emelje oldalra, ne pedig egyenesen felfelé. Ha egyenesen felfelé emeli, azzal szívóerő keletkezhet, és emiatt hamu kerülhet az ételre.

A sütés végeztével...

A szén kioltásához zárja be a fedél légelzáróját és a teknő szellőztetőit.







Szén mérése és adagolása közvetett hő esetén

*****Széndarabok méréséhez használja a grillezőhöz mellékelt szénmérő csészét.

Grillező átmérője	Szénbrikett		Bükkfa széndarab*		Vegyesfa széndarab*	
	Brikett az első órában (oldalanként)	Brikett minden további órában (oldalanként)	Szén az első órában (oldalanként)	Szén minden további órában (oldalanként)	Szén az első órában (oldalanként)	Szén minden további órában (oldalanként)
Go-Anywhere®	6 brikett	2 brikett	½ csésze (0,30 kg)	1 maroknyi	¼ csésze	1 maroknyi
37 cm	7 brikett	5 brikett	½ csésze (0,30 kg)	¼ csésze	½ csésze	¼ csésze
47 cm	15 brikett	7 brikett	½ csésze (0,30 kg)	1 maroknyi	½ csésze	1 maroknyi

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK A SIKERES GRILLEZÉSHEZ

Kesztyűviselet

A szenes grillező használata során mindig viseljen grillkesztyűt vagy ujjatlan kesztyűt. Grillezés közben a szellőzők, a légelzárók, a fogantyúk és a teknő egyaránt felhevülnek, ezért mindenképpen védje kezét és alkarját.

Mellőzze a gyújtófolyadékot

Kerülje a gyújtófolyadék használatát, mivel az vegyszer ízűvé teheti az ételt. A kémény indítók (külön kaphatók) és a gyújtókockák (külön kaphatók) segítségével sokkal tisztábban és eredményesebben be gyújtható a szén.

A grillező előmelegítése

A grillező 10–15 percig tartó előmelegítése zárt fedéllel előkészíti a sütőrostélyt. Ha az összes szén vörösen izzik, a fedél alatt a hőmérséklet elvileg 260 °C. A hő fellazítja a rácsra esetleg odaragadt dolgokat és ételdarabokat, így azokat rozsdamentes acél sörtés grillkefe segítségével könnyű lekefélni. A grillező előmelegítésével a rostély elég forró lesz ahhoz, hogy megfelelően dinsztelje az ételt, és segít annak megelőzésében is, hogy a rostélyra étel ragadjon.

Megjegyzés: Használjon rozsdamentes acél sörtés grillkefét. Cserélje le a kefét, ha a sütőrostélyon vagy a kefén kihullott sörteszálakat talál.

Az ételt olajozza, ne a rostélyt

Az olaj megelőzi az étel letapadását, valamint ízt és nedvességet is kölcsönöz az ételnek. Ha az ételre kis olajat ken vagy spriccel, sokkal jobban jár, mintha a rostélyt keni meg.

A légáramlat fenntartása

A széntűzhöz levegő kell. A fedelet a lehető legnagyobb mértékben zárva kell tartani, ám a fedél légelzáróját és a teknő szellőztetőjét tartsa nyitva. Rendszeresen hamuzza ki alul a grillezőt, hogy a hamu ne tömje el a szellőzőket.

Tegye rá a fedelet

A fedelet négy fontos okból a lehető legnagyobb mértékben zárva kell tartani.

1. Így a rostély elég forró marad az étel dinsztelséhez.
2. Ez lerövidíti a sütési időt, és megakadályozza az étel kiszáradását.
3. Így megmarad az a füstös íz, amely akkor keletkezik, amikor a grillezőben elpárolog a zsír és a nedv.
4. Az oxigén korlátozásával megakadályozza a fellobbanásokat.

Ügyeljen a lángra

A fellobbanások előfordulnak, ami jó, mert megdinsztelik a grillezett ételt, azonban a túl sok fellobbanástól megéghet az étel. A fedelet lehetőleg minél többször tartsa a grillezőn. Ez korlátozza az oxigén mennyiségét a grillezőn belül, ami segít az esetleges fellobbanások kioltásában. Ha elveszti a lángok felett az ellenőrzést, helyezze át ideiglenesen közvetett hő fölé az ételt, amíg a lángok elhalnak.

Figyelje az időt és a hőmérsékletet

Ha hidegebb éghajlaton vagy nagyobb tengerszint feletti magasságon süt a grillezőben, a sütési idő meghosszabbodik. Ha erősen fúj a szél, megnöveli a szenes grillező hőmérsékletét, ezért mindig maradjon a grillező közelében, és ne feledje a fedelét lehetőleg minél többször rajta tartani, hogy a hő ne távozhasson.

Fagyasztott vagy friss

Akár fagyasztott, akár friss ételt süt, kövesse a csomagoláson lévő biztonsági útmutatást, és mindig az ajánlott belső hőmérsékleten süsse azt. A fagyasztott étel grillezése több időt vesz igénybe, és a jellegétől függően előfordulhat, hogy több szén szükséges hozzá.

Tisztántartás

Néhány alapvető karbantartási utasítást betartva jobbá teheti a grillező megjelenését és működését az eljövendő évek során.

- A megfelelő légáramlás és a jobb grillezés érdekében használat előtt tisztítsa ki az összegyűlt hamut és a régi szenet a kanna alól és a hamufelfogóból. Mielőtt ezt elvégezné, győződjön meg arról, hogy a szén teljesen ki van oltva és a grillező le van hűlve.
- A fedél belső részén „festékszerű" pelyhek fordulhatnak elő. Használat során a zsír és füst párái lassan szénné oxidálódnak, és lerakódnak a fedél belső részén. Kefélje le az elszenesedett zsírt a fedél belső részéről rozsdamentes acél sörtés grillkefe segítségével. A lehető legkevesebb további lerakódás érdekében a fedelet letörölheti papírtörlővel sütés után, amikor a grillező még meleg (de már nem forró).
- Ha a grillezőt különösen zord körülmények között használja, célszerű lehet külsejét gyakrabban megtisztítani. A savas eső, vegyszerek és sós víz következtében felszíni rozsdásodás alakulhat ki. A Weber a grillező külső részének tisztításához meleg, szappanos vizet ajánl. Ezután öblítse le és szárítsa meg alaposan.
- A grillező felületének tisztításához ne használjon éles tárgyakat és súroló hatású tisztítószereket.

GRILLEZÉSI ÚTMUTATÓ

A marha- és bárányhús esetén a „közepesen átsült" elkészültség az USDA meghatározásának megfelelően értendő, kivéve, ha másképpen van feltüntetve. A szeletek, vastagság- és tömegértékek, valamint a grillezési idők csak útmutatóként szolgálnak. A sütési időt különféle tényezők befolyásolhatják, így például a tengerszint feletti magasság, a szél és a külső hőmérséklet.

Receptekért és grillezési tippekért keresse fel a www.weber.com webhelyet.

		Vastagság/tömeg	Teljes grillezési idő hozzávetőlegesen
VÖRÖS HÚS	**Steak:** New York szelet, bélszínszelet, borda, T-bone, és filet mignon (bélszínjava)	1,9 cm vastag	**4–6 perc** közvetlen nagy hő
		2,5 cm vastag	**6–8 perc** közvetlen nagy hő
		5 cm vastag	**14–18 perc** dinsztelés 6–8 percen át közvetlen nagy hő mellett, majd grillezés 8–10 percen át közvetett nagy hő mellett
	Lágyék steak:	0,7–0,9 kg, 1,9 cm vastag	**8–10 perc** közvetlen közepes hő
	Darált marhahúsos sütemény	1,9 cm vastag	**8–10 perc** közvetlen közepes hő
	Bélszínjava	1,4–1,8 kg	**45–60 perc** 15 perc közvetlen közepes hő, majd grillezés 30–45 percen át közvetett közepes hő mellett
SERTÉS	**Kolbász:** friss	8 g-os kolbászkák	**20–25 perc** közvetlen kis hő
	Szeletelve: csontozottan vagy anélkül	1,9 cm vastag	**6–8 perc** közvetlen nagy hő
		3,2–3,8 cm vastag	**10–12 perc** dinsztelés 6 percen át közvetlen nagy hő mellett, majd grillezés 4–6 percen át közvetett nagy hő mellett
	Borda: malacborda, alsóborda	1,4–1,8 kg	**1½ –2 óra** közvetett közepes hő
	Borda: „country" módra, csontozatlanul	1,4–1,8 kg	**1½ –2 óra** közvetett közepes hő
	Bélszínjava	0,5 kg	**30 perc** dinsztelés 5 percen át közvetlen nagy hő mellett, majd grillezés 25 percen át közvetett közepes hő mellett
SZÁRNYAS	**Csirkemell:** kicsontozott, bőr nélkül	170–225 g	**8–12 perc** közvetlen közepes hő
	Csirkecomb: kicsontozott, bőr nélkül	115 g	**8–10 perc** közvetlen közepes hő
	Csirkedarabok: kicsontozatlan, vegyes	85–170 g	**36–40 perc** 6–10 perc közvetlen kis hő, majd grillezés 30 percen át közvetett közepes hő mellett
	Csirke: egész	1,8–2,3 kg	**1–1¼ óra** közvetett közepes hő
	Cornish Game tyúk	0,7–0,9 kg	**60–70 perc** közvetett közepes hő
	Pulyka: egész, nem töltött	4,5–5,5 kg	**2–2½ óra** közvetett közepes hő
HAL ÉS TENGER GYÜMÖLCSEI	**Hal, filé vagy steak:** laposhal, red snapper, lazac, tengeri süllő, kardhal, tonhal	0,6–1,3 cm vastag	**3–5 perc** közvetlen közepes hő
		2,5–3,2 cm vastag	**10–12 perc** közvetlen közepes hő
	Hal: egész	0,5 kg	**15–20 perc** közvetett közepes hő
		1,4 kg	**30–45 perc** közvetett közepes hő
	Garnélarák	42 g	**2–4 perc** közvetlen nagy hő
ZÖLDSÉGEK	**Spárga**	1,3 cm-es átmérő	**6–8 perc** közvetlen közepes hő
	Kukorica	csuhében	**25–30 perc** közvetlen közepes hő
		csuhé nélkül	**10–15 perc** közvetlen közepes hő
	Gomba	shiitake vagy csiperke	**8–10 perc** közvetlen közepes hő
		érett csiperke	**10–15 perc** közvetlen közepes hő
	Hagyma	félbevágva	**35–40 perc** közvetett közepes hő
		1,3 cm-es szeletek	**8–12 perc** közvetlen közepes hő
	Burgonya	egész	**45–60 perc** közvetett közepes hő
		1,3 cm-es szeletek	**9–11 perc** előfőzés 3 percen át, majd grillezés 6–8 percen át közvetlen közepes hő mellett

Ügyeljen arra, hogy az étel a grillezőre lecsukott fedél mellett úgy ráférjen, hogy az étel és a fedél között körülbelül két és fél cm-nyi hely maradjon.

Sütési tippek

- A steakeket, halfiléket, kicsontozott csirkedarabokat és zöldségeket a táblázatban megadott időtartamig (vagy a kívánt elkészültség szerint) közvetlen módszerrel grillezze, úgy, hogy a grillezési idő felénél egyszer megfordítja az ételt.
- A sülteket, egész szárnyast, kicsontozatlan szárnyas-darabokat, egész halat és vastagabb hússzeleteket a táblázatban megadott időtartamig (vagy addig, amíg egy azonnal leolvasható hőmérő a kívánt belső hőmérsékletet nem jelzi) közvetett módszerrel grillezze.
- A sütést követően és a felvágás előtt hagyja állni 5–10 percig a sülteket, a nagyobb hússzeleteket, a vastag szeleteket és a steakeket. A hús belső hőmérséklete ez idő alatt 5–10 fokkal növekszik.
- A füstíz fokozása érdekében adagolhat keményfa-forgácsot vagy -darabokat (legalább 30 percre vízben áztatva, majd lecsorgatva), illetve megnedvesített friss fűszernövényeket – például rozmaringot, kakukkfüvet vagy babérlevelet – is. Helyezze a nedves fát, illetve a fűszernövényeket közvetlenül a sütés megkezdése előtt a szénre.
- Grillezés előtt olvassza fel az ételt. Ha nem így tesz, akkor fagyasztott étel sütése esetén számoljon hosszabb sütési idővel.

Élelmiszerbiztonsági tippek

- A húst, halat és szárnyast ne olvassza ki szobahőmérsékleten. Ezeket hűtőben olvassza ki.
- Mielőtt bármilyen étel előkészítésébe fogna, illetve friss hússal, hallal és szárnyassal végzett munka után mosson kezet alaposan szappanos, meleg vízzel.
- Soha ne helyezze a megsütött ételt olyan tálcára, amelyen korábban nyers étel volt.
- A nyers hússal vagy hallal érintkező összes tálcát és konyhai eszközöket mosogassa el szappanos, meleg vízzel, majd öblítse le.

SIGURANȚĂ

Nerespectarea PERICOLELOR, AVERTISMENTELOR ȘI PRECAUȚIILOR conținute în acest Ghid al utilizatorului poate rezulta în vătămare corporală gravă sau moartea, sau poate cauza un incendiu sau o explozie cauzând daune materiale.

Vă rugăm să citiți toate informațiile privind siguranța conținute în acest Ghid al utilizatorului înainte de a utiliza acest grătar.

PERICOLE

⚠ Nu utilizați în interior! Grătarul a fost conceput pentru utilizarea în aer liber într-o zonă bine ventilată și nu trebuie utilizat niciodată ca un încălzitor. Dacă este utilizat în interior, se va acumula fum toxic și va cauza vătămare corporală gravă sau moartea.

⚠ Nu îl utilizați într-un garaj, clădire, palier intermediar sau orice altă zonă închisă.

⚠ Nu utilizați benzină, alcool sau alte lichide volatile extrem de inflamabile pentru a aprinde cărbunele. Dacă se utilizează lichid de aprindere a cărbunelui (nerecomandat), îndepărtați orice lichid care este posibil să se fi scurs prin orificiile de ventilație ale bolului înainte de aprinderea cărbunelui.

⚠ Nu adăugați lichid de aprindere a cărbunelui sau cărbune impregnat cu lichid de aprindere a cărbunelui peste cărbune fierbinte sau cald. Puneți capacul peste lichidul de aprindere după utilizare și așezați-l la o distanță sigură față de grătar.

⚠ Mențineți zona de gătit fără vapori inflamabili și lichide inflamabile, precum benzină, alcool, etc. și material inflamabil.

AVERTISMENTE

⚠ Nu utilizați acest grătar decât dacă toate piesele sunt la locul lor. Acest grătar trebuie asamblat corespunzător conform instrucțiunilor de asamblare. Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă.

⚠ Nu utilizați grătarul niciodată fără tava de captare a cenușii instalată.

⚠ Nu utilizați acest grătar sub o construcție inflamabilă situată deasupra.

⚠ Utilizarea alcoolului, medicamentelor prescrise sau neprescrise poate afecta capacitatea consumatorului de a asambla în mod adecvat sau de a utiliza grătarul în mod sigur.

⚠ Procedați cu precauție când utilizați grătarul. Acesta va fi fierbinte în timpul gătirii sau curățării și nu trebuie să fie lăsat nesupravegheat.

⚠ AVERTISMENT! Acest grătar va deveni foarte fierbinte, nu-l mișcați în timpul utilizării.

⚠ AVERTISMENT! Țineți copiii și animalele de companie la distanță.

⚠ AVERTISMENT! Nu utilizați spirt sau benzină auto pentru aprindere sau reaprindere! Utilizați numai brichete care sunt în conformitate cu EN 1860-3!

⚠ Acest grătar Weber® nu este destinat pentru instalarea în sau pe vehicule și/sau ambarcațiuni de recreație.

⚠ Nu utilizați acest grătar la o distanță de 1,5 m față de orice material inflamabil. Materialele inflamabile includ, însă fără a se limita la, pardoseli, punți, curți interioare și balcoane din lemn tratat sau lemn.

⚠ Păstrați grătarul tot timpul pe o suprafață sigură, netedă, fără material inflamabil.

⚠ Nu așezați grătarul pe suprafețe din sticlă sau inflamabile.

⚠ Nu utilizați grătarul în condiții de vânt puternic.

⚠ Nu purtați îmbrăcăminte cu mâneci largi în timp ce aprindeți sau utilizați grătarul.

⚠ Nu atingeți niciodată grilul de prăjire sau pentru cărbune de lemn, cenușa, cărbunele sau grătarul pentru a vedea dacă sunt fierbinți.

⚠ Stingeți cărbunele când ați terminat de gătit. Pentru stingere, închideți ventilația bolului și registrul de ventilație al capacului și așezați capacul pe bol.



⚠ Utilizați mănuși de grătar rezistente la căldură sau mănuși de protecție în timp ce gătiți, reglați orificiile de ventilare cu aer (registre de ventilație), adăugați cărbune și manipulați termometrul sau capacul.

⚠ Utilizați unelte adecvate cu mânere rezistente la căldură, lungi.

⚠ Așezați întotdeauna cărbune peste grilul (inferior) pentru cărbune de lemn. Nu așezați cărbunele direct pe fundul bolului.

⚠ Nu vă aplecați sau nu supraîncărcați capătul mesei.

⚠ Nu utilizați suportul capacului Tuck-Away™ ca mâner pentru a ridica sau a muta grătarul.

⚠ Nu agățați capacul de mânerul bolului.

⚠ Nu aruncați cărbunele într-un loc în care se poate călca în el sau în care există pericol de incendiu. Nu aruncați cenușa sau cărbunele înainte ca aceasta/acesta să se stingă complet.

⚠ Depozitați grătarul doar atunci când cenușa sau cărbunele sunt complet stinse.

⚠ Îndepărtați cenușa numai atunci când cărbunele a ars și este stins complet și grătarul este rece.

⚠ Păstrați firele și cablurile departe de suprafețele fierbinți ale grătarului și departe de zonele de trafic.



⚠ AVERTISMENT! Nu utilizați grătarul în spațiu închis, de ex. într-o casă, cort, caravană, vehicul sau spațiu închis. Risc de deces ca urmare a otrăvirii cu monoxid de carbon.

PRECAUȚII

⚠ Nu utilizați apă pentru a controla izbucnirile flăcărilor sau pentru a stinge cărbunele.

⚠ Căptușirea bolului cu folie din aluminiu va obstrucționa circulația aerului. Utilizați în schimb o tavă pentru picături pentru a capta grăsimea care picură de pe carne în timp ce gătiți prin metoda indirectă.

⚠ Periile de grătar trebuie verificate în mod regulat dacă prezintă peri desprinși și dacă sunt uzate excesiv. Înlocuiți peria dacă pe grilul de prăjire sau pe perie se găsesc fire desprinse. Weber recomandă achiziționarea unei perii de grătar din oțel inoxidabil la începutul fiecărui anotimp de primăvară.

Vă mulțumim că ați cumpărat acest produs WEBER®. Societatea Weber-Stephen Products SRL, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") este mândră de faptul că furnizează produse sigure, durabile și demne de încredere.

Aceasta este Garanția voluntară Weber, oferită dvs. fără costuri suplimentare. Ea conține informațiile de care veți avea nevoie pentru a putea repara produsul dvs. WEBER® în cazul puțin probabil al unei avarieri sau defecțiuni.

În conformitate cu legile în vigoare, în cazul în care produsul se defectează, clientul are diferite drepturi. Aceste drepturi includ performanța suplimentară sau înlocuirea, reducerea prețului de achiziție și compensare. În Uniunea Europeană, de exemplu, aceasta ar fi o garanție legală de doi ani începând de la data înmânării produsului. Acestea si celelalte drepturi legale rămân neafectate de aceste conditii de garantie. De fapt, această garanție acordă drepturi suplimentare proprietarului, drepturi care sunt independente de prevederile legale privind garanția.

GARANȚIA VOLUNTARĂ WEBER

Weber garantează cumpărătorului inițial al produsului WEBER® (sau — în cazul unui cadou sau al unei promovări de produs —, persoanei căreia i-a fost cumpărat sau oferit produsul), că produsul WEBER® nu va prezenta defecte de material și manoperă pentru perioada/perioadele de timp specificate mai jos dacă este asamblat și utilizat în conformitate cu Manualul de utilizare care însoțește produsul. (Notă: Dacă pierdeți sau puneți unde nu trebuie Manualul dvs. de utilizare WEBER®, puteți găsi un exemplar suplimentar online pe site-ul www.weber.com®, sau pe un website adecvat țării dvs. către care veți fi redirecționat.) În condiții de utilizare și întreținere normale, de către o singură familie, la casă privată sau apartament, Weber este de acord să repare sau să înlocuiască piesele defecte în conformitate cu termenele, limitările și excluderile stabilite și prezentate mai jos. ÎN MĂSURA PERMISĂ DE LEGEA APLICABILĂ, ACEASTĂ GARANȚIE SE EXTINDE NUMAI ASUPRA CUMPĂRĂTORULUI INIȚIAL ȘI NU ESTE TRANSFERABILĂ URMĂTORILOR PROPRIETARI, CU EXCEPȚIA CADOURILOR ȘI OBIECTELOR PROMOȚIONALE, AȘA CUM S-A MENȚIONAT ANTERIOR.

RESPONSABILITĂȚILE PROPRIETARULUI SUB INCINDENȚA ACESTEI GARANȚII

Pentru acordarea fără probleme a garanției, este important (dar nu este obligatoriu), să înregistrați produsul dvs. WEBER® on-line, pe www.weber.com sau pe site-ul web adecvat țării dvs. către care veți fi redirecționat.) Vă rugăm, de asemenea, să păstrați bonul fiscal și/sau factura original(ă). Înregistrarea produsului WEBER® confirmă acordarea garanției și asigură legătura directă dintre dvs. și Weber în caz că avem nevoie să vă contactăm.

Garanția de mai sus se aplică numai în cazul în care proprietarul are grijă rezonabilă de produsul WEBER®, urmând instrucțiunile de asamblare, de utilizare precum și cele de întreținere preventivă, așa cum acestea sunt prevăzute în Manualul de utilizare care însoțește produsul, cu excepția cazului în care proprietarul poate dovedi că defecțiunea sau avarierea nu se datorează nerespectării obligațiilor menționate mai sus. Dacă locuiți într-o zonă de coastă sau dacă produsul este situat în apropierea unei piscine, întreținerea periodică a acestuia include spălarea și limpezirea suprafețelor exterioare, conform celor descrise în Manualul de utilizare care însoțește produsul.

PROCEDURA DE GARANȚIE / EXCLUDEREA GARANȚIEI

Dacă sunteți de părerere că aveți un element component care este acoperit de această garanție, vă rugăm să contactați Serviciul Clienți Weber folosind datele de contact de pe site-ul nostru (www.weber.com, sau site-ul web adecvat țării către care proprietarul poate fi redirecționat). Weber, după efectuarea unei investigații, va repara sau înlocui (la alegerea sa) componenta defectă acoperită de această Garanție. În cazul în care repararea sau înlocuirea nu este posibilă, Weber poate decide (la alegerea sa) să înlocuiască grătarul în cauză cu unul nou, de valoare egală sau mai mare. Weber vă poate solicita să-i returnați piesele pentru inspecție, cu taxele de transport plătite în avans.

Această GARANȚIE va fi nulă în cazul în care există avarieri, deteriorări, decolorări și/sau ruginiri, pentru care Weber nu este responsabil, cauzate de:

- Abuz, folosire greșită, transformare, modificare, vandalism, neglijență, asamblare sau instalare necorespunzătoare și lipsa efectuării întreținerii normale și de rutină;
- Insecte (cum ar fi păianjenii) și rozătoare (cum ar fi veveriţele), incluzând dar fără a se limita la deteriorarea conductelor arzător și/sau furtunurilor de gaze;
- Expunere la aer sărat și/sau la surse de clor, cum ar fi bazinele de înot și căzile/spa-urile fierbinți;
- Condiții meteorologice aspre, cum ar fi: grindină, uragane, cutremure, tsunami sau valuri mari, tornade sau furtuni puternice.

Utilizarea și/sau instalarea în produsul dvs. WEBER® a unor piese care nu sunt piese originale Weber va anula această Garanție, iar daunele rezultate din aceasta nu vor fi acoperite de această Garanție. Orice transformare a unui grătar cu gaz, care nu este autorizată de către Weber și executată de către un tehnician autorizat Weber, va anula această Garanție.

TERMENE DE GARANȚIE PENTRU PRODUSE

Bol, capac, și inel central: 10 ani fără perforare prin ruginire/ardere
Sistem de curățare One-Touch™: 5 ani fără perforare prin ruginire/ardere
Componente din plastic: 5 ani, excluzând estomparea sau decolorarea
Toate celelalte componente: 2 ani

RENUNȚARE

ÎN AFARĂ DE GARANȚIILE ȘI RENUNȚĂRILE DESCRISE ÎN ACEASTĂ DECLARAȚIE DE GARANȚIE, NU SE OFERĂ ÎN MOD EXPLICIT NICIO GARANȚIE SAU DECLARAȚIE VOLUNTARĂ DE LIMITARE A RESPONSABILITĂȚII, CARE DEPĂȘESC RĂSPUNDEREA LEGALĂ CARE SE APLICĂ ASUPRA WEBER. PREZENTA DECLARAȚIE DE GARANȚIE NU LIMITEAZĂ SAU EXCLUDE SITUAȚIILE SAU PRETENȚIILE ÎN CARE WEBER ARE RĂSPUNDERI OBLIGATORII PREVĂZUTE DE LEGE.

DUPĂ EXPIRAREA PERIOADELOR APLICABILE ALE ACESTEI GARANȚII NU SE VOR MAI APLICA NICIUN FEL DE GARANȚII. NICIO ALTĂ GARANȚIE REFERITOARE LA ORICE PRODUS, ACORDATĂ DE CĂTRE O PERSOANĂ, INCLUSIV DE CĂTRE UN COMERCIANT SAU DISTRIBUITOR (CUM AR FI O "GARANȚIE EXTINSĂ"), NU REPREZINTĂ O OBLIGAȚIE PENTRU WEBER. DESPĂGUBIREA EXCLUSIVĂ DIN ACEASTĂ GARANȚIE REPREZINTĂ REPARAREA SAU ÎNLOCUIREA PĂRȚII COMPONENTE SAU A PRODUSULUI.

ÎN NICIUN CAZ ACOPERIT DE PREZENTA GARANȚIE VOLUNTARĂ DESPĂGUBIREA DE ORICE FEL NU VA FI MAI MARE DECÂT PREȚUL DE ACHIZIȚIE AL PRODUSULUI WEBER® VÂNDUT.

DVS. VĂ ASUMAȚI RISCUL ȘI RĂSPUNDEREA PENTRU PIERDERE, DETERIORARE SAU PENTRU VĂTĂMARE, A DVS. ȘI A PROPRIETARILOR DVS. PRECUM ȘI/SAU A ALTOR PERSOANE ȘI A PROPRIETĂȚILOR LOR, REZULTATE DIN UTILIZAREA GREȘITĂ SAU ABUZIVĂ A PRODUSULUI SAU DIN NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR FURNIZATE DE CĂTRE WEBER ÎN MANUALUL DE UTILIZARE CARE ÎNSOȚEȘTE PRODUSUL.

PĂRȚILE ȘI ACCESORIILE ÎNLOCUITE SUB INCINDENȚA ACESTEI GARANȚII SUNT GARANTATE NUMAI PENTRU PERIOADA/ PERIOADELE DE TIMP RĂMASĂ/RĂMASE DIN GARANȚIA INIȚIALĂ.

ACEASTĂ GARANȚIE SE APLICĂ PENTRU UTILIZARE DE CĂTRE O SINGURĂ FAMILIE, LA CASĂ PRIVATĂ SAU APARTAMENT, ȘI NU SE APLICĂ GRĂTARELOR WEBER UTILIZATE ÎN UNITĂȚI COMERCIALE, COMUNALE SAU ALTE UNITĂȚI CU MAI MULȚI UTILIZATORI, CUM AR FI RESTAURANTELE, HOTELURILE, STAȚIUNILE TURISTICE SAU PROPRIETĂȚILE DE ÎNCHIRIERE.

WEBER POATE MODIFICA DIN CÂND ÎN CÂND DESIGNUL PRODUSELOR SALE. NIMIC DIN ACEASTĂ GARANȚIE NU VA FI INTERPRETATĂ CA FIIND O OBLIGAȚIE PENTRU WEBER CU PRIVIRE LA INCLUDEREA UNOR ASTFEL DE MODIFICĂRI DE DESIGN ÎN PRODUSELE FABRICATE ANTERIOR, NICI MODIFICĂRILE DE ACEST FEL NU VOR FI INTERPRETATE CA O RECUNOAȘTERE A FAPTULUI CĂ MODELELE PRECEDENTE AR FI FOST DEFECTUOASE.

Vizitați www.weber.com, selectați țara de origine și înregistrați-vă grătarul astăzi.

SISTEM DE GĂTIT

La conceperea grătarului dvs. Weber® cu cărbune s-au utilizat cunoștințe vaste. Concepem grătarele noastre, astfel încât să nu ne facem griji cu privire la izbucniri ale flăcărilor, puncte fierbinți și reci sau alimente arse. Așteptați-vă la performanță, control și rezultate de fiecare dată.

Bol și capac

Fiecare grătar cu cărbune Weber® constă dintr-un bol din oțel acoperit cu strat emailat de porțelan **(A)** și capac **(B)**. Acest lucru este important deoarece înseamnă că nu se va desprinde sau coji niciodată. Suprafața reflectantă asigură prepararea convectivă, astfel încât căldura radiază în jurul alimentelor ca un cuptor de interior, oferindu-vă rezultate uniforme de preparare a alimentelor.

Registre de ventilație și orificii de ventilare

Un factor important în prepararea alimentelor pe grătar cu cărbune este aerul. Cu cât permiteți pătrunderea unei cantități mai mari de aer în grătar, cu atât mai focul se va înteți mai mult (spre un punct) și cu atât mai des va trebui să-l umpleți. Pentru a minimiza umplerea, țineți capacul închis cât de mult posibil. Orificiile de ventilare ale bolului **(C)** de pe fundul grătarului trebuie lăsate deschise de fiecare dată când preparați alimente pe grătar, însă pentru a încetini rata de ardere a focului, închideți registrul(ele) de ventilație a(le) capacului **(D)** până la jumătate.

Gril de prăjire

Fabricat din oțel placat de mare capacitate, grilul de prăjire **(E)** oferă o zonă amplă pentru a prepara toate felurile dvs. favorite de mâncare.

Grătar de cărbune

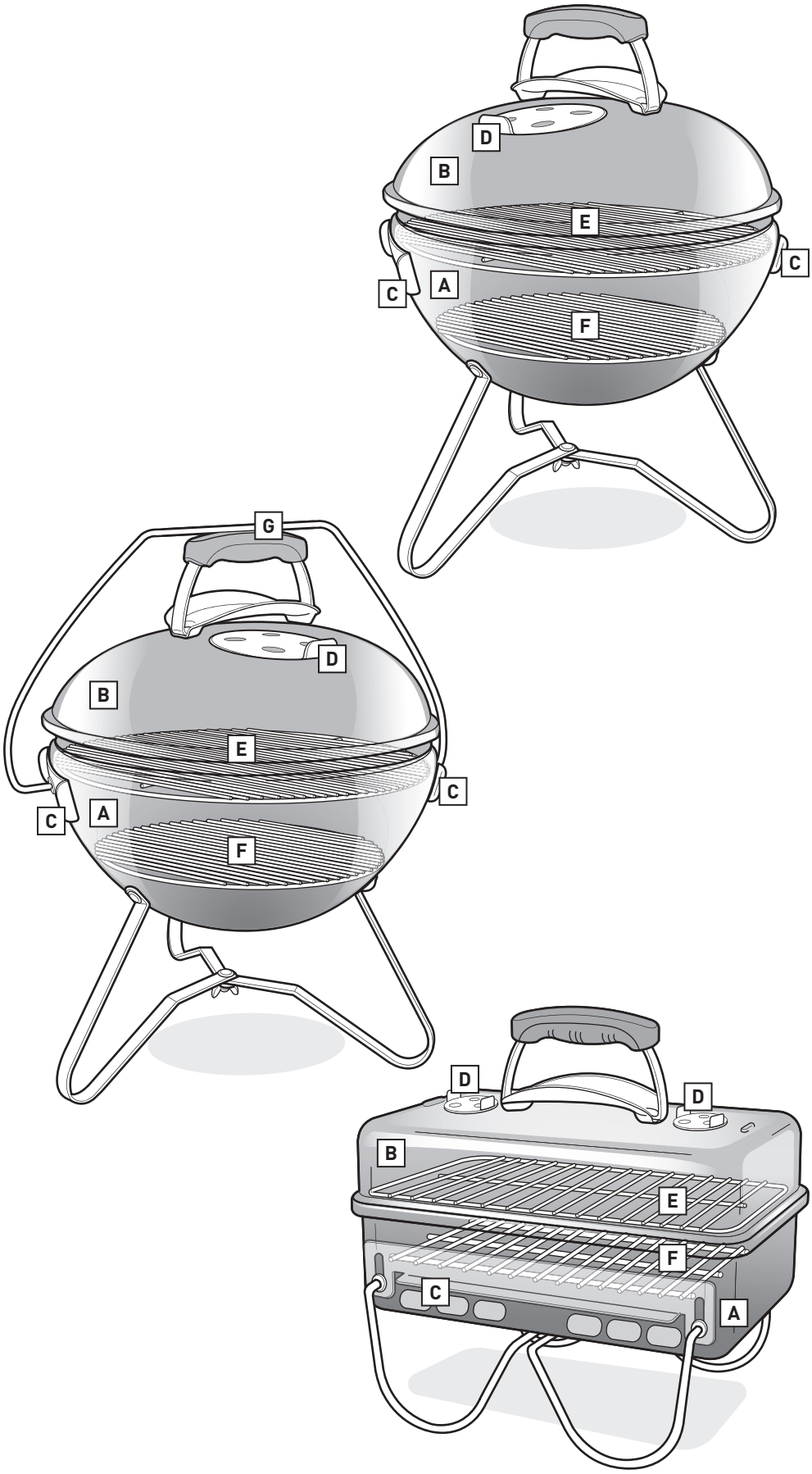
Grătarul de cărbune **(F)** deține caracteristicile unui produs care trebuie să reziste căldurii focului produs de cărbune. Fabricat din oțel de mare capacitate, acest grătar durabil nu se va deforma sau arde în interior. În plus, vă oferă suficient spațiu pentru prepararea directă sau indirectă, oferindu-vă flexibilitatea de a prepara alimente în modul dorit.

Funcții speciale

Grătarul poate fi echipat cu următoarea funcție specială:

Element de blocare capac Tuck-N-Carry®

Elementul de blocare a capacului Tuck-N-Carry® **(G)** permite transportarea grătarului și îndeplinește și funcția de suport al capacului.



CĂRBUNE DE APRINDERE

Alegeți o locație adecvată pentru a face grătar

- Utilizați acest grătar numai în aer liber, într-o zonă bine ventilată. Nu îl utilizați într-un garaj, clădire, palier intermediar sau orice altă zonă închisă.
- Păstrați grătarul tot timpul pe o suprafață sigură, netedă.
- Nu utilizați grătarul la o distanță de 1,52 m față de orice material inflamabil. Materialele inflamabile includ, însă fără a se limita la, pardoseli, punți, curți interioare și balcoane din lemn tratat sau lemn.

Alegerea cantității de cărbune de utilizat

Alegerea cantității de cărbune depinde de produsele ce urmează a fi preparate pe grătar și de dimensiunea grătarului. Dacă preparați pe grătar bucăți mici, moi de alimente care necesită mai puțin de 20 de minute, consultați diagrama ***Măsurarea și adăugarea de cărbune pentru căldură directă.*** Dacă preparați pe grătar bucăți mai mari de carne care necesită 20 de minute sau mai mult ca timp de frigere pe grătar, sau alimente delicate, consultați diagrama ***Măsurarea și adăugarea de cărbune pentru căldură indirectă.*** Utilizați cana pentru cărbune furnizată cu grătarul dumneavoastră pentru a măsura cantitatea adecvată de cărbune. Pentru mai multe detalii despre diferența dintre metoda de preparare directă și cea indirectă, consultați secțiunea *METODE DE FRIGERE PE GRĂTAR*.

Prima dată când utilizați grătarul

Se recomandă încălzirea grătarului și menținerea cărbunelui aprins (jăratic), cu capacul pus, timp de cel puțin 30 de minute, înainte de a prepara alimente pe grătar pentru prima dată.

Pregătirea grătarului pentru aprindere

1. Îndepărtați capacul. În funcție de modelul grătarului, veți putea să îl poziționați pe o parte a grătarului dvs., folosind elementul de blocare a capacului Tuck-N-Carry® care funcționează și ca un suport de capac.
2. Îndepărtați grilul de prăjire (superior).
3. Îndepărtați grilul (inferior) pentru cărbune și curățați cenușa sau bucățile de cărbune vechi de pe fundul bolului și tava de captare a cenușii (în funcție de modelul grătarului).
4. Deschideți ventilația(iile) bolului.
5. Montați la loc grilul (inferior) de cărbune.

Notă: Instrucțiunile pentru utilizarea lichidului de aprindere au fost omise intenționat din acest ghid al utilizatorului. Lichidul de aprindere face mizerie și poate transmite un gust chimic alimentelor, în timp ce cuburile de aprindere (vândute separat) nu o fac. Dacă alegeți să utilizați lichid de aprindere, urmați instrucțiunile producătorului și NU adăugați NICIODATĂ lichid de aprindere peste un foc care arde.

Aprinderea cărbunelui folosind un cămin de aprindere

Cel mai simplu mod de a aprinde orice tip de cărbune este acela de a utiliza un cămin de aprindere; în special, căminul de aprindere Weber® RapidFire® (vândut separat). Consultați precauțiile și avertismentele care însoțesc căminul de aprindere RapidFire® înainte de aprindere.

1. Puneți câteva foi de ziar făcute ghem pe fundul căminului de aprindere și așezați căminul de aprindere pe grilul de cărbune de lemn **(A)**; sau puneți câteva cuburi de aprindere în centrul grilului pentru cărbune de lemn și așezați căminul de aprindere peste acestea **(B)**.
2. Umpleți căminul de aprindere cu cărbune **(C)**.
3. Aprindeți cuburile de aprindere sau ziarul prin orificiile din lateralul căminului de aprindere **(D)**.
4. Mențineți căminul de aprindere în poziție până când cărbunele este aprins complet. Cărbunele este complet aprins atunci când este acoperit cu un strat de cenușă albă.

Notă: Cuburile de aprindere utilizate trebuie să fie arse complet și cărbunele trebuie să fie acoperit în întregime cu cenușă înainte de așezarea alimentelor pe grătar. Nu începeți să gătiți înainte să se fi format un strat de cenușă pe combustibil.

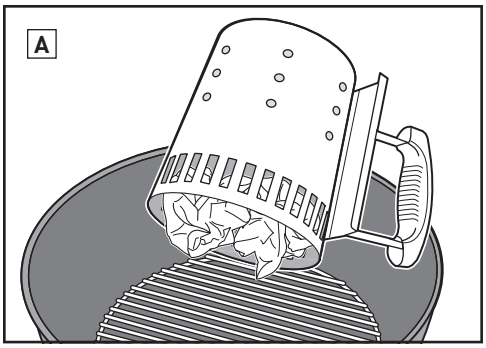
5. De îndată ce cărbunele este aprins complet, continuați cu instrucțiunile de pe paginile următoare despre modul de aranjare a cărbunelui și începeți să gătiți conform metodei dorite de gătit (Metoda directă sau indirectă).

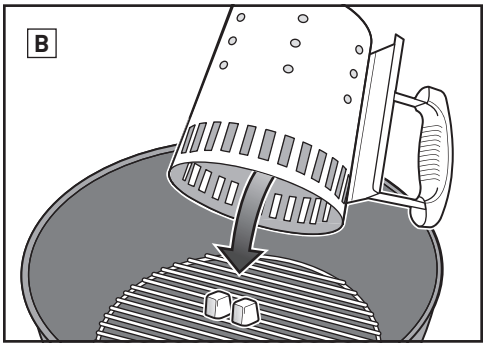
Aprinderea cărbunelui folosind cuburi de aprindere

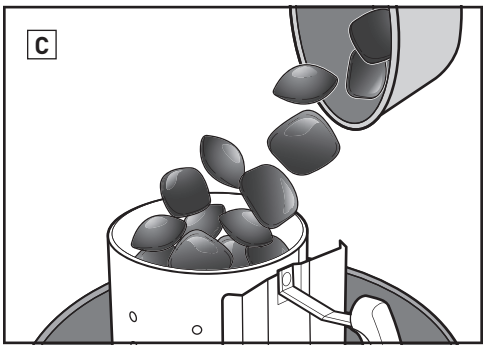
1. Construiți o piramidă de cărbune în centrul grilului pentru cărbune de lemn (inferior) și introduceți câteva cuburi de aprindere (vândute separat) în interiorul piramidei **(E)**.
2. Utilizând un băț lung de chibrit sau o brichetă, aprindeți cuburile de aprindere. Cuburile de aprindere vor aprinde apoi cărbunele.
3. Așteptați să se aprindă complet cărbunele. Puteți să vă dați seama când cărbunele este complet aprins când este acoperit cu un strat de cenușă albă.

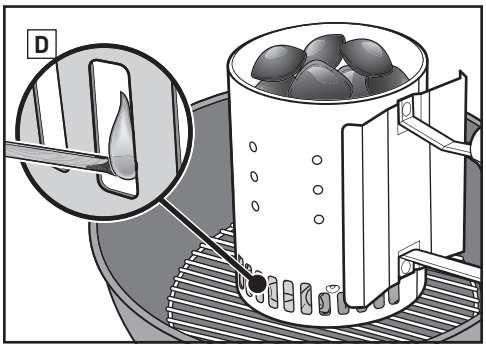
Notă: Cuburile de aprindere utilizate trebuie să fie arse complet și cărbunele trebuie să fie acoperit în întregime cu cenușă înainte de așezarea alimentelor pe grătar. Nu începeți să gătiți înainte să se fi format un strat de cenușă pe cărbune.

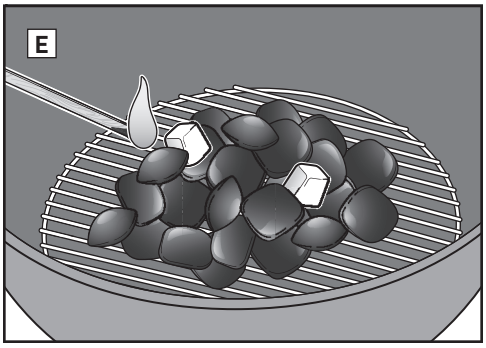
4. De îndată ce cărbunele este aprins complet, continuați cu instrucțiunile de pe paginile următoare despre modul de aranjare a cărbunelui și începeți să gătiți conform metodei dorite de gătit (metoda directă sau indirectă).



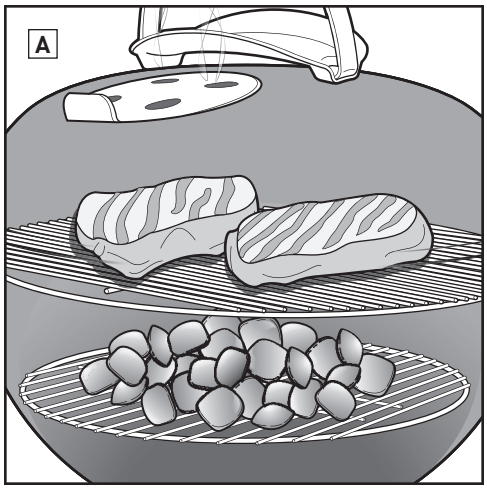








METODE DE FRIGERE PE GRĂTAR



Prepararea pe grătar cu căldură directă

Utilizați metoda directă pentru bucăți mici, moi de alimente care necesită mai puțin de 20 de minute, precum:

- Hamburgeri
- Fripturi
- Cotlete
- Kebab
- Bucăți de pui dezosat
- Fileuri de pește
- Crustacee
- Legume feliate

Cu căldura directă, focul se află direct sub alimente (A). Călește suprafețele alimentelor, dezvoltând arome, textură și caramelizare delicioasă în timp ce prepară, de asemenea, alimentele până în interiorul acestora.

Un foc direct creează căldură radiantă și conductivă. Căldura radiantă de la cărbune prepară rapid suprafața alimentelor aflate aproape de acesta. În același timp, focul încălzește barele grilului de prăjire, care conduce căldura direct la suprafața alimentelor și creează acele urme de grătar inconfundabile și îndrăgite.

Aranjarea cărbunelui pentru căldură directă

1. Puneți-vă mănuși de grătar sau mănuși de protecție.

Notă: Grătarul, inclusiv mânerul și mânerele registrului de ventilație/orificiilor de ventilație vor deveni fierbinți. Asigurați-vă că purtați mănuși de grătar sau mănuși de protecție pentru a evita arsurile la nivelul mâinilor.

2. După ce cărbunele s-a aprins complet, răspândiți-l uniform peste grătarul de cărbune cu clești lungi **(B)**.
3. Înlocuiți grilul de prăjire.
4. Așezați capacul pe grătar.
5. Deschideți registrul de ventilație al capacului **(C)**.
6. Preîncălziți grătarul timp de aproximativ 10-15 minute
7. De îndată ce grilul de prăjire este preîncălzit, utilizați o perie de grătar din oțel pentru a curăța grilul de prăjire **(D)**.

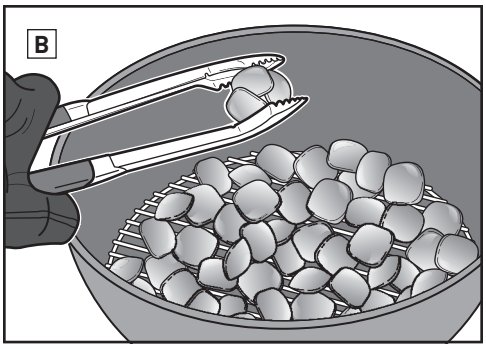
Notă: Utilizați o perie de grătar din oțel inoxidabil. Înlocuiți peria dacă pe grilul de prăjire sau pe perie se găsesc fire desprinse.

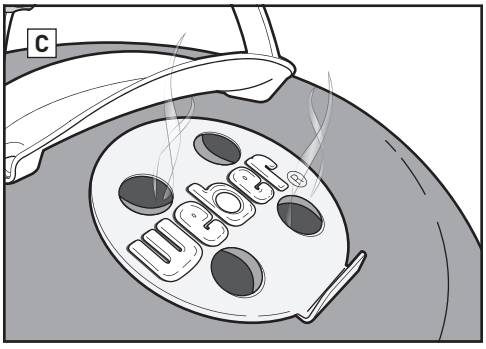
8. Deschideți capacul și așezați alimentele pe grătar.
9. Așezați capacul pe grătar. Consultați rețeta pentru timpii recomandați de preparare.

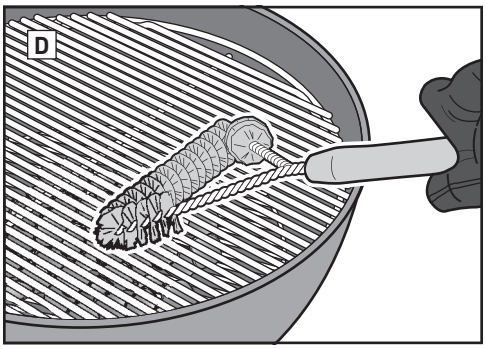
Notă: Când îndepărtați capacul în timpul preparării, ridicați-l într-o parte, decât să-l ridicați drept în sus. Ridicarea acestuia drept în sus poate crea absorbție, antrenând cenușa pe alimente.

Când ați terminat...

Închideți registrul de ventilație al capacului și orificiile de ventilare ale bolului pentru a stinge cărbunele.



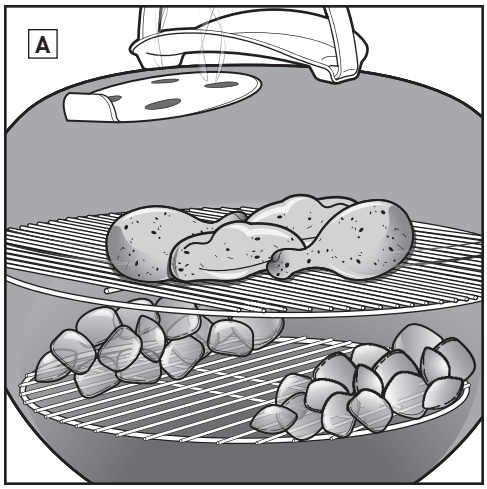




Măsurare și adăugare de cărbune pentru căldură directă

*Când măsurați cărbune aglomerat, utilizați cana de măsurare a cărbunelui furnizată cu grătarul dumneavoastră.

Diametru grătar	Brichete din cărbune de lemn	Cărbune aglomerat din lemn de fag*	Cărbune aglomerat din lemn mixt*
Go-Anywhere®	13 brichete	½ cană (0,30 kg)	½ cană
37 cm	24 de brichete	¾ cană (0,42 kg)	¾ cană
47 cm	30 de brichete	1 cană (0,56 kg)	¾ cană



Prepararea pe grătar cu căldură indirectă

Utilizați metoda indirectă pentru bucăți mai mari de carne care necesită 20 de minute sau mai mult ca timp de frigere pe grătar sau pentru alimente așa de delicate, încât expunerea directă la căldură le-ar usca sau le-ar carboniza, precum:

- Fripturi
- Bucăți de carne de pasăre cu os
- Pește întreg
- Fileuri delicate de pește
- Coaste

Căldura indirectă poate fi utilizată, de asemenea, pentru finisarea alimentelor mai groase sau a bucăților cu os care au fost arse la suprafață sau care au prins o crustă maronie în urma expunerii la căldură directă.

Cu ajutorul căldurii indirecte, căldura se află pe ambele părți ale grătarului sau numai pe o parte a grătarului. Alimentele stau peste partea neaprinsă de pe grilul de prăjire (A).

Căldura radiantă și cea conductivă reprezintă încă factori, însă nu sunt la fel de intense în timpul metodei de preparare indirectă. Totuși, în cazul în care capacul grătarului este închis, așa cum trebuie să fie, există un alt tip de căldură generată: căldura de convecție. Căldura crește, se reflectă de capac și în interiorul suprafețelor grătarului și circulă pentru a prepara lent alimentele în mod uniform pe toate părțile.

Căldura de convecție nu arde suprafața alimentelor așa cum se întâmplă cu căldura radiantă și conductivă. Aceasta prepară alimentele mult mai delicat, până în mijlocul acestora, precum căldura dintr-un cuptor.

Aranjarea cărbunelui pentru căldură indirectă

1. Puneți-vă mănuși de grătar sau mănuși de protecție.

Notă: Grătarul, inclusiv mânerele, registrul de ventilație al capacului și orificiile de ventilare vor deveni fierbinți. Asigurați-vă că purtați mănuși de grătar sau mănuși de protecție pentru a evita arsurile la nivelul mâinilor.

2. După ce cărbunele s-a aprins complet, aranjați cărbunele, utilizând clești lungi, astfel încât acesta să se afle pe fiecare parte a alimentelor **(B)**. O tavă pentru picături poate fi așezată între cărbune pentru a colecta grăsimea care picură de pe carne în timp ce gătiți.
3. Înlocuiți grilul de prăjire.
4. Așezați capacul pe grătar.
5. Deschideți registrul de ventilație al capacului **(C)**.
6. Preîncălziți grătarul timp de aproximativ 10-15 minute.
7. De îndată ce grilul de prăjire este preîncălzit, utilizați o perie de grătar din oțel pentru a curăța grilul de prăjire **(D)**.

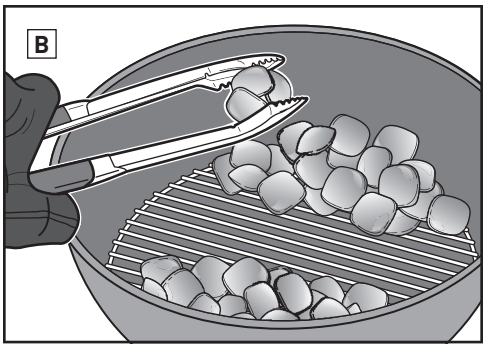
Notă: Utilizați o perie de grătar din oțel inoxidabil. Înlocuiți peria dacă pe grilul de prăjire sau pe perie se găsesc fire desprinse.

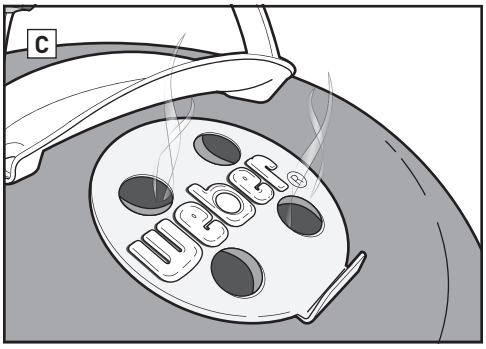
8. Deschideți capacul și așezați alimentele pe grătar.
9. Așezați capacul pe grătar. Consultați rețeta pentru timpii recomandați de preparare.

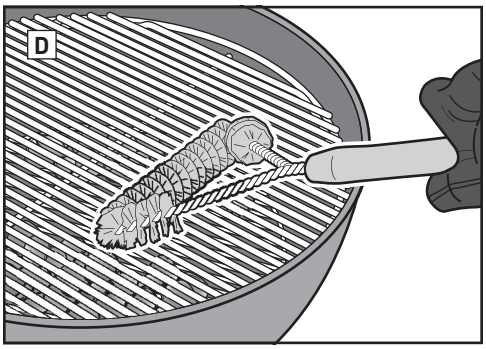
Notă: Când îndepărtați capacul în timpul preparării, ridicați-l într-o parte, decât să-l ridicați drept în sus. Ridicarea acestuia drept în sus poate crea absorbție, antrenând cenușa pe alimente.

Când ați terminat...

Închideți registrul de ventilație al capacului și orificiile de ventilare ale bolului pentru a stinge cărbunele.







Măsurare și adăugare de cărbune pentru căldură indirectă

*****Când măsurați cărbune aglomerat, utilizați cana de măsurare a cărbunelui furnizată cu grătarul dumneavoastră.

Diametru grătar	Brichete din cărbune de lemn		Cărbune aglomerat din lemn de fag*		Cărbune aglomerat din lemn mixt*	
	Brichete pentru prima oră (pe latură)	Brichete de adăugat pentru fiecare oră suplimentară (pe latură)	Cărbune pentru prima oră (pe latură)	Cărbune de adăugat pentru fiecare oră suplimentară (pe latură)	Cărbune pentru prima oră (pe latură)	Cărbune de adăugat pentru fiecare oră suplimentară (pe latură)
Go-Anywhere®	6 brichete	2 brichete	½ cană (0,30 kg)	1 pumn	¼ cană	1 pumn
37 cm	7 brichete	5 brichete	½ cană (0,30 kg)	¼ cană	½ cană	¼ cană
47 cm	15 brichete	7 brichete	½ cană (0,30 kg)	1 pumn	½ cană	1 pumn

SFATURI ȘI PONTURI PENTRU PREPARAREA CU SUCCES A ALIMENTELOR PE GRĂTAR

Purtați mănuși

Purtați întotdeauna o mănușă de grătar sau mănuși de grătar când utilizați grilul pentru cărbune de lemn. Orificiile de ventilare, registrele de ventilație, mânerele și bolul vor deveni fierbinți în timpul procesului de preparare pe grătar, prin urmare, asigurați-vă că vă protejați mâinile și brațele.

Evitați lichidul de aprindere

Evitați utilizarea lichidului de aprindere, deoarece poate transmite un gust chimic alimentelor dumneavoastră. Căminele de aprindere (vândute separat) și cuburile de aprindere (vândute separat) reprezintă un mod mult mai curat și mai eficient de aprindere a cărbunelui.

Preîncălzirea grătarului

Preîncălzirea grătarului dvs. cu capacul închis timp de 10-15 minute pregătește grilul de prăjire. Când cărbunele s-a transformat în jăratic, temperatura de sub capac trebuie să atingă 260 °C. Căldura desprinde orice resturi și bucăți de alimente care atârnă de gril, facilitând îndepărtarea lor cu peria de grătar din oțel inoxidabil. Preîncălzirea grătarului face grilul suficient de fierbinte pentru a căli corespunzător și ajută, de asemenea, la prevenirea lipirii alimentelor de gril.

Notă: Utilizați o perie de grătar din oțel inoxidabil. Înlocuiți peria dacă pe grilul de prăjire sau pe perie se găsesc fire desprinse.

Ungeți carnea cu ulei, nu grătarul

Uleiul împiedică lipirea alimentelor și le face mai savuroase și mai zemoase. Perierea ușoară sau pulverizarea alimentelor cu ulei funcționează mai bine decât perierea grilului.

Mențineți circulația aerului

Un foc de cărbune are nevoie de aer. Capacul trebuie să fie închis cât de mult posibil, însă țineți deschise registrul de ventilație al capacului și orificiul de ventilare al bolului. Îndepărtați cenușa de pe fundul grilului în mod regulat pentru a preveni blocarea orificiilor de ventilație.

Așezați un capac deasupra

Pentru patru motive importante, capacul trebuie să fie închis cât de mult posibil.

1. Mențineți grilul suficient de fierbinte pentru a căli alimentele.
2. Accelerează timpul de gătit și previne uscarea alimentelor.
3. Captează fumul care se dezvoltă când grăsimea și sucurile rezultate se evaporează în grătar.
4. Previne izbucniri ale flăcărilor prin limitarea oxigenului.

Domolirea flăcării

Apar izbucniri ale flăcărilor, ceea ce este bine, deoarece acestea călesc suprafața produselor pe care le preparați pe grătar; totuși, prea multe izbucniri ale flăcărilor pot arde alimentele. Țineți capacul pus cât de mult posibil. Acesta limitează cantitatea de oxigen din interiorul grătarului, ceea ce va ajuta la stingerea oricăror izbucniri ale flăcărilor. Dacă flăcările scapă de sub control, deplasați alimentele peste căldura indirectă temporar, până când acestea se sting.

Observați timpul și temperatura

Dacă preparați alimente pe grătar într-un climat mai rece sau la altitudine mai mare, timpii de gătit vor fi mai mari. Dacă vântul bate puternic, va crește temperatura grilului pentru cărbune de lemn, prin urmare, stați aproape de grătarul dvs. și amintiți-vă să țineți capacul pus pe grătar cât de mult posibil, astfel încât căldura să nu se evacueze.

În stare înghețată sau proaspătă

Fie că preparați pe grătar alimente înghețate sau proaspete, urmați prevederile de siguranță de pe ambalaj și gătiți întotdeauna alimentele la temperatura internă recomandată. Alimentele înghețate vor necesita mai mult timp pentru prepararea pe grătar și probabil va fi nevoie să adăugați o cantitate mai mare de combustibil în funcție de tipul alimentelor.

Păstrați-l curat

Urmați câteva instrucțiuni de bază de întreținere pentru a menține grătarul într-o stare bună și pentru a prepara alimente pe grătar mulți ani!

- Pentru o circulație adecvată a aerului și pentru o preparare mai bună a alimentelor pe grătar, îndepărtați cenușa acumulată și cărbunele vechi de pe fundul vasului și tava de captare a cenușii înainte de utilizare. Asigurați-vă că s-a stins complet cărbunele și că grătarul este rece înainte de a face aceasta.
- Puteți observa fulgi „asemănători vopselei" în interiorul capacului. În timpul utilizării, grăsimea și vaporii de fum oxidează lent în carbon și se depun pe interiorul capacului. Îndepărtați grăsimea carbonizată din interiorul capacului prin perierea cu o perie de grătar din oțel inoxidabil. Pentru a minimiza formarea în continuare a acesteia, interiorul capacului poate fi șters cu un prosop din hârtie după gătire când grătarul este încă în stare caldă (nu fierbinte).
- În cazul în care grătarul dumneavoastră este expus unui mediu extrem de dur, va trebui să-l curățați la exterior mult mai des. Ploaia acidă, substanțele chimice și apa sărată pot cauza apariția ruginii de suprafață. Weber recomandă ștergerea exteriorului grătarului dvs. cu apă caldă cu săpun. Continuați cu clătirea și uscarea temeinică a acestuia.
- Nu utilizați obiecte ascuțite sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța suprafețele grătarului dumneavoastră.

GHID PRIVIND FRIGEREA PE GRĂTAR

RO

Timpii de preparare pentru carne de vită și miel utilizează definiția USDA a gradului mediu de preparare pe grătar, dacă nu s-a specificat altceva. Feliile, grosimile, greutățile și timpii de frigere pe grătar sunt orientative. Factorii precum altitudinea, vântul și temperatura exterioară pot afecta timpii de preparare.

Vizitați www.weber.com pentru rețete și sfaturi de preparare pe grătar.

		Grosime/Greutate	Timp total aproximativ de preparare pe grătar
CARNE ROȘIE	**Friptură:** New York strip, filé, cotlet, cotlet cu os (os T), și filé mignon (mușchi filé)	1,9 cm grosime	**4-6 minute** căldură puternică directă
		2,5 cm grosime	**6-8 minute** căldură puternică directă
		5 cm grosime	**14-18 minute** călire timp de 6-8 minute la căldură puternică directă, și prăjire pe grătar timp de 8-10 minute la căldură puternică indirectă
	Fleică de vită	0,7-0,9 kg, 1,9 cm grosime	**8-10 minute** căldură medie directă
	Chiftele din carne tocată de vită	1,9 cm grosime	**8-10 minute** căldură medie directă
	Mușchi filé	1,4-1,8 kg	**45-60 minute** 15 minute la căldură medie directă, și prăjire pe grătar timp de 30-45 de minute la căldură medie indirectă
PORC	**Cârnați:** proaspeți	cârnăciori de 85 de grame	**20-25 minute** căldură redusă directă
	Cotlet: fără os sau cu os	1,9 cm grosime	**6-8 minute** căldură puternică directă
		3,2-3,8 cm grosime	**10-12 minute** călire timp de 6 minute la căldură puternică directă, și prăjire pe grătar timp de 4-6 minute la căldură puternică indirectă
	Coaste: coaste de pe spate, coaste laterale	1,4-1,8 kg	**1½ până la 2 ore** căldură medie indirectă
	Coaste: stil țărănesc, cu os	1,4-1,8 kg	**1½ până la 2 ore** căldură medie indirectă
	Mușchi filé	0,5 kg	**30 de minute** călire timp de 5 minute la căldură puternică directă, și prăjire pe grătar timp de 25 de minute la căldură medie indirectă
CARNE DE PASĂRE	**Piept de pui:** fără os, fără piele	170-225 grame	**8-12 minute** căldură medie directă
	Pulpă de pui: fără os, fără piele	115 de grame	**8-10 minute** căldură medie directă
	Bucăți de pui: cu os, asortate	85-170 de grame	**36-40 de minute** 6-10 minute la căldură redusă directă, 30 de minute la căldură medie indirectă
	Pui: întreg	1,8-2,3 kg	**1 la 1¼ ore** căldură medie indirectă
	Găină Cornish Game	0,7-0,9 kg	**60-70 de minute** căldură medie indirectă
	Curcan: întreg, neumplut	4,5- 5,5 kg	**2-2½ ore** căldură medie indirectă
FRUCTE DE MARE	**Pește, filé sau friptură:** cambulă, biban roșu, somon, biban de mare, pește spadă, ton	0,6-1,3 cm grosime	**3-5 minute** căldură medie directă
		2,5-3,2 cm grosime	**10-12 minute** căldură medie directă
	Pește: întreg	0,5 kg	**15-20 de minute** căldură medie indirectă
		1,4 kg	**30-45 de minute** căldură medie indirectă
	Creveți	42 grame	**2-4 minute** căldură puternică directă
LEGUME	**Sparanghel**	1,3 cm diametru	**6-8 minute** căldură medie directă
	Porumb	în pănușă	**25-30 de minute** căldură medie directă
		depănușat	**10-15 minute** căldură medie directă
	Ciuperci	shiitake sau champignon	**8-10 minute** căldură medie directă
		portobello	**10-15 minute** căldură medie directă
	Ceapă	jumătăți	**35-40 de minute** căldură medie indirectă
		felii de 1,3 cm	**8-12 minute** căldură medie directă
	Cartof	întreg	**45-60 minute** căldură medie indirectă
		felii de 1,3 cm	**9-11 minute** încingere timp de 3 minute, și prăjire pe grătar timp de 6-8 minute la căldură medie directă

Asigurați-vă că alimentele se potrivesc pe grătar cu capacul pus, lăsând aproximativ 2,5 cm spațiu liber între alimente și capac.

Sfaturi pentru gătit

- Fripturi pe grătar, fileuri de pește, bucăți de pui fără os și legume, folosind metoda directă pentru timpul indicat în diagramă (sau la gradul dorit de preparare pe grătar) întorcând alimentele o dată, la jumătatea timpului de frigere pe grătar.
- Fripturi pe grătar, pui întreg, bucăți de pui cu os, pește întreg și felii mai groase, folosind metoda indirectă pentru timpul dat indicat în diagramă (sau până când un termometru cu citire instantanee înregistrează temperatura internă dorită).
- Înainte de tranșare, lăsați fripturile, bucățile mari de carne și cotletele și fripturile groase să se odihnească timp de 5-10 minute după gătire. Temperatura internă a cărnii va crește cu 5-10 grade în acest timp.
- Pentru o aromă suplimentară de fum, luați în considerare să adăugați așchii și bucăți de lemn dur (înmuiate în apă timp de cel puțin 30 de minute și scurse) sau ierburi proaspete umezite, precum rozmarin, cimbru sau frunze de dafin. Așezați lemnul sau ierburile ude direct pe cărbune cu puțin timp înainte de a începe să gătiți.
- Dezghețați alimentele înainte de a le prepara pe grătar. În caz contrar, luați în considerare un timp mai lung de gătit dacă gătiți alimente congelate.

Sfaturi privind siguranța alimentară

- Nu dezghețați carnea, peștele sau carnea de pasăre la temperatura camerei. Dezghețați-o în frigider.
- Spălați-vă mâinile temeinic cu apă caldă și săpun înainte de a începe prepararea mesei și după manipularea cărnii, a peștelui și a cărnii de pasăre proaspete.
- Nu așezați niciodată alimentele gătite pe aceeași farfurie pe care s-a aflat carnea crudă.
- Spălați toate farfuriile și ustensilele de gătit, care au intrat în contact cu carne sau pește crud, cu apă caldă și cu săpun și clătiți.

Неспазването на ОПАСНОСТИТЕ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯТА и ПРЕДПАЗНИТЕ МЕРКИ, съдържащи се в настоящото ръководство за употреба, може да доведе до сериозни телесни повреди или смърт, или може да доведе до пожар или експлозия, които да причинят увреждане на имущество.

Прочетете цялата информация за безопасност, съдържаща се в настоящото ръководство за употреба, преди да използвате това барбекю.

ОПАСНОСТИ

⚠ Не използвайте на закрито! Това барбекю е предназначено за употреба на открито, на добре проветриво място, не е предназначено за нагревател и никога не трябва да се използва като нагревател. Ако се използва в закрито помещение, ще се натрупат токсични газове, които ще причинят сериозни наранявания или смърт.

⚠ Не използвайте в гараж, сграда, покрити проходи или каквато и да е друга затворена зона.

⚠ Не използвайте бензин, алкохол или други силно летливи течности за запалване на дървените въглища. Ако използвате течност за запалване на дървени въглища (не се препоръчва), отстранете всяка течност, която може да се е оттекла през вентилационните отвори на купата, преди да запалите дървените въглища.

⚠ Не добавяйте течност за запалване на дървени въглища или дървени въглища, импрегнирани с течност за запалване, към нагорещени или затоплени дървени въглища. След употреба затворете съда за течност за запалване на дървени въглища с капачката и го поставете на безопасно разстояние от барбекюто.

⚠ Поддържайте зоната за готвене без запалими изпарения и течности, като бензин, алкохол и т.н. и запалими материали.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ Не използвайте барбекюто, освен ако всички части не са на мястото си. Това барбекю трябва да бъде правилно монтирано, съгласно инструкциите за монтаж. Неправилният монтаж може да доведе до опасност.

⚠ Никога не използвайте барбекюто без монтиран пепелник.

⚠ Не използвайте барбекюто под никаква надземна запалима конструкция.

⚠ Употребата на алкохол, лекарства с рецепта или без рецепта може да наруши способността на потребителя за правилно монтиране или безопасна работа с барбекюто.

⚠ Бъдете внимателни, когато използвате барбекюто. То ще бъде горещо по време на готвене или почистване и никога не трябва да се оставя без надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Барбекюто ще се нагорещи много силно; не го местете, докато го използвате.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Пазете децата и домашните любимци далеч.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или бензин за запалване или повторно запалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на EN 1860-3!

⚠ Барбекюто Weber® не е предназначено да бъде монтирано във или на превозни средства за отдих и/или лодки.

⚠ Не използвайте барбекюто в радиус от 1,52 m от каквито и да е запалими материали. Запалимите материали включват, но не са ограничени до дърво или обработени дървени тераси, вътрешни дворове и веранди.

⚠ Винаги съхранявайте барбекюто на сигурна и равна повърхност, далеч от запалими материали.

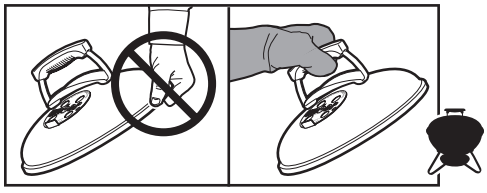
⚠ Не поставяйте барбекюто върху стъкло или запалима повърхност.

⚠ Не използвайте барбекюто при силен вятър.

⚠ Не носете дрехи със свободно висящи ръкави, докато запалвате или използвате барбекюто.

⚠ Никога не докосвайте скарата за готвене или скарата за дървени въглища, пепелта, дървените въглища или барбекюто, за да проверите дали са горещи.

⚠ Изгасете дървените въглища, когато приключите с готвенето. За да ги изгасите, затворете вентилационния отвор на купата и регулатора на въздуха на капака и поставете капака на купата.



⚠ Използвайте термоустойчиви ръкавици за барбекю с един или пет пръста, докато готвите, регулирате въздушните отвори (регулаторите на въздуха), добавяте дървени въглища и работите с термометъра или капака.

⚠ Използвайте подходящи инструменти с дълги термоустойчиви дръжки.

⚠ Винаги поставяйте дървените въглища върху скарата за дървените въглища (долу). Не поставяйте дървени въглища директно на дъното на купата.

⚠ Не се облягайте на края на масата и не я претоварвайте.

⚠ Не използвайте държача на капак Tuck-Away™ като дръжка, за да повдигате или местите барбекюто.

⚠ Не окачвайте капака на дръжката на купата.

⚠ Никога не изхвърляйте горещи въглени на място, където някой може да стъпи върху тях или да създадат опасност от пожар. Никога не изхвърляйте пепел или въглени, които не са напълно изгаснали.

⚠ Не прибирайте барбекюто за съхранение, докато пепелта и въглените не са напълно изгаснали.

⚠ Не отстранявайте пепелта, докато всички въглени не са напълно изгорели и не са напълно изгаснали и барбекюто не е изстинало.

⚠ Пазете електрическите проводници и кабели далеч от горещите повърхности на барбекюто и от районите с голям трафик.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте барбекюто в затворено пространство, например в къща, палатка, каравана, превозно средство или в ограничено пространство. Риск от смърт от отравяне с въглероден оксид.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

⚠ Не използвайте вода за контрол на внезапните пламвания или за гасене на въглени.

⚠ Поставянето на алуминиево фолио върху купата ще попречи на въздушния поток. Вместо това използвайте тава за капки за събиране на капките от месото при готвене с помощта на индиректния метод.

⚠ Четките за барбекю трябва да бъдат проверявани редовно за хлабави косми и прекомерно износване. Сменете четката, ако намерите паднали косми на скарата за готвене или на четката. Weber препоръчва закупуването на нова четка за барбекю с косми от неръждаема стомана в началото на всяка пролет.

ГАРАНЦИЯ

Благодарим Ви, че закупихте продукт на Weber®. Компания Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") се гордее със своите безопасни, здрави и надеждни продукти.

Това е доброволна гаранция на Weber, която ви се предоставя без никакви допълнителни разходи. Тя съдържа информация, която ще ви бъде необходима, за да може вашият продукт на WEBER® да бъде ремонтиран в малко вероятен случай на неизправност или дефект.

Съгласно приложимото законодателство, клиентите имат някои права в случай, че продуктът е неизправен. Тези права включват извършване на допълнителен ремонт, намаление на продажната цена и компенсация. В Европейския съюз, например, това може да бъде двугодишна задължителна гаранция, започваща от датата на предоставяне на продукта. Тези и други задължителни права остават незасегнати от тази клауза на гаранцията. Всъщност, тази гаранция дава допълнителни права на клиента, които са независимо от задължителните гаранционни клаузи.

ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НА WEBER

На купувача на продукта на WEBER® (или в случай на подарък или промоционална кампания - на лицето, за което продуктът е закупен като подарък или промоционален артикул) компания Weber гарантира, че продуктът на WEBER® е без дефекти в материала и изработката за периода (периодите) от време, посочени по-долу, когато се сглоби и използва според придружаващото Ръководство за употреба. (Забележка: Ако изгубите или не помните къде сте оставили Ръководството за употреба на WEBER®, неговото копие е достъпно онлайн на www.weber.com или към конкретен за страната уебсайт, към който клиентът може да бъде пренасочен. При нормална употреба и поддръжка в домакинство на отделна фамилна къща или апартамент, Weber приема в рамките на тази гаранция да ремонтира или замени дефектните части в рамките на приложимите периоди от време, ограниченията и изключенията, посочени по-долу. ДО СТЕПЕНТА, ПОЗВОЛЕНА ОТ ПРИЛОЖИМОТО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО, ТАЗИ ГАРАНЦИЯ СЕ ОТНАСЯ САМО ЗА ПЪРВОНАЧАЛНИЯ КУПУВАЧ И НЕ СЕ ПРЕХВЪРЛЯ НА ПОСЛЕДВАЩИ СОБСТВЕНИЦИ С ИЗКЛЮЧЕНИЕ НА СЛУЧАИ НА ПОДАРЪЦИ И ПРОМОЦИОНАЛНИ АРТИКУЛИ, КАКТО Е ОТБЕЛЯЗАНО ПО-ГОРЕ.

ОТГОВОРНОСТИ НА СОБСТВЕНИКА ПО НАСТОЯЩАТА ГАРАНЦИЯ

За да се гарантира безпроблемно гаранционно покритие, е важно (но не и задължително) да регистрирате вашия продукт на WEBER® онлайн на www.weber.com или на уебсайта на конкретната страна, към който клиентът може да бъде пренасочен. Моля, пазете вашата оригинална касова бележка и/или фактура. Регистрирането на вашия продукт на WEBER® потвърждава вашето гаранционно покритие и осигурява директна връзка между вас и Weber в случай, че е необходимо да се свържем с вас.

Горепосочената гаранция се прилага само ако клиентът полага разумни грижи за продукта на WEBER® като следва всички инструкции за монтаж, указания за употреба и превантивна поддръжка, както е подчертано в придружаващото Ръководство за употреба, освен ако клиентът може да докаже, че дефектът или неизправността нямат връзка с неизпълнението на тук посочените задължения. Ако живеете в крайбрежен район или сте разположили продукта близо до басейн, поддръжката включва редовно измиване и изплакване на външните повърхности, както е посочено в приложеното ръководство за употреба.

ОБРАБОТКА НА ГАРАНЦИЯТА / ИЗКЛЮЧВАНЕ ОТ ГАРАНЦИЯ

Ако считате, че имате част, която е покрита от тази гаранция, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт (www.weber.com, или уебсайт на конкретната страна, към който клиентът може да бъде пренасочен). След проучване, Weber ще ремонтира или ще замени (по свое усмотрение) дефектна част, покрита от тази гаранция. В случай, че е невъзможен ремонт или замяна, Weber може да избере (по свое усмотрение) да замени въпросното барбекю с ново барбекю на същата или по-висока стойност. Weber може да поиска от вас да върнете части за инспекция, като разходите за експедиране ще бъдат предплатени.

Тази гаранция се прекратява, ако има повреди, влошаване, обезцветяване и/или ръжда, за които Weber не носи отговорност, тъй като са причинени от:

- Злоупотреба, неправилна употреба, модификация, неправилно приложение, вандализъм, небрежност, неправилно сглобяване или монтаж или неуспешно извършване на обикновена и рутинна поддръжка;
- Насекоми (като паяци) и гризачи (като белки), включително, но неограничено до повреда на тръби на горелката и/или газови маркучи;
- Излагане на солен въздух и/или източници със съдържание на хлор като плувни басейни и хидромасажни вани/минерални извори;
- Сурови климатични условия като градушка, урагани, земетресения, цунами или високи вълни, торнадо или силни бури.

Използването и/или монтажа на части във вашия продукт на WEBER®, които не са оригинални части на Weber, ще анулира тази ограничена гаранция и всички произтичащи от това повреди няма да бъдат покрити по тази гаранция. Всяка модификация на газово барбекю, която не е одобрена от Weber и не се извършва от оторизиран сервизен техник на Weber, ще анулира тази гаранция.

ГАРАНЦИОННИ ПЕРИОДИ НА ПРОДУКТА

Купа, капак и среден пръстен:
10 години без ръжда/прогаряне

Почистваща система One Touch™:
5 години без ръжда/прогаряне

Пластмасови компоненти:
5 години, с изключение на избеляване или обезцветяване

Всички останали части:
2 години

ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТ

ОТДЕЛНО ОТ ГАРАНЦИЯТА И ОТКАЗА ОТ ОТГОВОРНОСТ, ОПИСАНИ В ТАЗИ ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯТА, ИЗРИЧНО НЯМА НИКАКВА ГАРАНЦИЯ ИЛИ ДОБРОВОЛНИ ДЕКЛАРАЦИИ ЗА ОТГОВОРНОСТ, ДАДЕНИ ТУК, КОИТО ИЗЛИЗАТ ИЗВЪН РАМКИТЕ НА ЗАДЪЖИТЕЛНАТА ОТГОВОРНОСТ, КОЯТО СЕ ОТНАСЯ ДО WEBER. НАСТОЯЩАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГАРАНЦИЯТА СЪЩО НЕ ОГРАНИЧАВА ИЛИ ИЗКЛЮЧВА СИТУАЦИИ ИЛИ ИСКОВЕ, ПРИ КОИТО WEBER НОСИ ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ОТГОВОРНОСТ, КАКТО Е ПРЕДВИДЕНО ПО ЗАКОН.

НЯМА ДА ВАЖАТ ГАРАНЦИИ СЛЕД УСТАНОВЕНИТЕ ПЕРИОДИ НА ТАЗИ ГАРАНЦИЯ. НИКАКВИ ДРУГИ ГАРАНЦИИ, ДАДЕНИ ОТ ФИЗИЧЕСКО ЛИЦЕ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ТЪРГОВСКИ ПРЕДСТАВИТЕЛ ИЛИ ТЪРГОВЕЦ НА ДРЕБНО ПО ОТНОШЕНИЕ НА КОЙТО И ДА Е ПРОДУКТ (КАТО "УДЪЛЖЕНИ ГАРАНЦИИ"), НЯМА ДА ЗАДЪЛЖАВАТ WEBER. ЕДИНСТВЕНОТО СРЕДСТВО ЗА КОМПЕНСАЦИЯ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ Е РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЯНА НА ЧАСТТА ИЛИ ПРОДУКТА.

В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ КОМПЕНСАЦИЯ ОТ КАКЪВТО И ДА Е ВИД ПО ТАЗИ ДОБРОВОЛНА ГАРАНЦИЯ НЕ МОЖЕ ДА БЪДЕ ПО-ВИСОКА ОТ СУМАТА НА ПОКУПНАТА ЦЕНА НА ПРОДАДЕНИЯ ПРОДУКТ НА WEBER®.

ВИЕ ПОЕМАТЕ РИСКА И ОТГОВОРНОСТТА ЗА ЗАГУБА, ЩЕТА ИЛИ НАРАНЯВАНЕ НА ВАС ИЛИ ВАША СОБСТВЕНОСТ И/ ИЛИ НА ДРУГИ И ТЯХНА СОБСТВЕНОСТ, ВЪЗНИКНАЛА ОТ НЕПРАВИЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ ИЛИ ЗЛОУПОТРЕБА С ПРОДУКТА ИЛИ НЕСЛЕДВАНЕ НА ИНСТРУКЦИИТЕ, ДАДЕНИ ОТ WEBER В ПРИЛОЖЕНОТО РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА.

ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАМЕНЕНИ ПО ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, СА В ГАРАНЦИЯ САМО ЗА ВРЕМЕТО НА ГОРЕУПОМЕНАТИЯ ПЪРВОНАЧАЛНИЯ ГАРАНЦИОНЕН ПЕРИОД(И).

ТАЗИ ГАРАНЦИЯ СЕ ПРИЛАГА САМО ЗА ЧАСТНА УПОТРЕБА В ДОМАКИНСТВОТО НА ОТДЕЛНА ФАМИЛНА КЪЩА ИЛИ АПАРТАМЕНТ И НЕ СЕ ПРИЛАГАЗА БАРБЕКЮТА НА WEBER, ИЗПОЛЗВАНИ В ТЪРГОВСКИ, ОБЩЕСТВЕНИ ИЛИ КОМБИНИРАНИ УСЛОВИЯ КАТО В РЕСТОРАНТИ, ХОТЕЛИ, КУРОРТИ ИЛИ ИМОТИ, ОТДАВАНИ ПОД НАЕМ.

ОТ ВРЕМЕ НА ВРЕМЕ WEBER МОЖЕ ДА ПРОМЕНЯ КОНСТРУКЦИЯТА НА СВОИТЕ ПРОДУКТИ. НИЩО, КОЕТО СЕ СЪДЪРЖА В ТАЗИ ГАРАНЦИЯ, НЕ МОЖЕ ДА СЕ СЧИТА КАТО ЗАДЪЛЖЕНИЕ НА WEBER ДА ВКЛЮЧВА ТАКИВА КОНСТРУКТИВНИ ПРОМЕНИ В ПРОДУКТИ, ПРОИЗВЕДЕНИ ПРЕДИ ТОВА, НИТО ТАКИВА ПРОМЕНИ МОГАТ ДА БЪДАТ СЧИТАНИ КАТО ПРИЗНАНИЕ, ЧЕ ПРЕДИШНИТЕ КОНСТРУКЦИИ СА БИЛИ ДЕФЕКТНИ.

Посетете www.weber.com, изберете държавата на местожителство и регистрирайте вашето барбекю още сега.

СИСТЕМА ЗА ГОТВЕНЕ

При проектирането на Вашето барбекю Weber® на дървени въглища беше вложена много мисъл. Ние проектираме нашите барбекюта, така че да са ефективни и никога да не трябва да се притеснявате за внезапни пламвания, топли и студени петна или прегоряла храна. Всеки път очаквайте отлично представяне, управление и резултати.

Купа и капак

Всяко барбекю Weber® на дървени въглища се изработва с купа от стомана с изпечено порцеланово емайлово покритие **(A)** и капак **(B)**. Това е важно, защото означава, че никога няма да се обели или люспи. Отразяващата повърхност осигурява готвене чрез конвекция, така че топлината да се излъчва около храната подобно на фурна на закрито, което Ви дава равномерно опичане на храната.

Регулатори на въздуха и вентилационни отвори

Въздухът е важен фактор при печенето с грил на дървени въглища. Колкото повече въздух позволите да попадне в грила, толкова по-горещ ще стане огънят (до определена точка) и толкова по-често ще трябва да го дозареждате. Така че, за да сведете дозареждането до минимум, дръжте капака затворен, доколкото е възможно. Вентилационните отвори на купата **(C)** на дъното на грила трябва да се оставят отворени, когато печете, но за да забавите скоростта на горене, затворете наполовина регулатора(ите) на въздуха на капака **(D)**.

Скара за готвене

Изработена от стомана за интензивно натоварване, скарата за готвене **(E)** осигурява достатъчно пространство, за да сготвите всичките си любими ястия.

Скара за дървени въглища

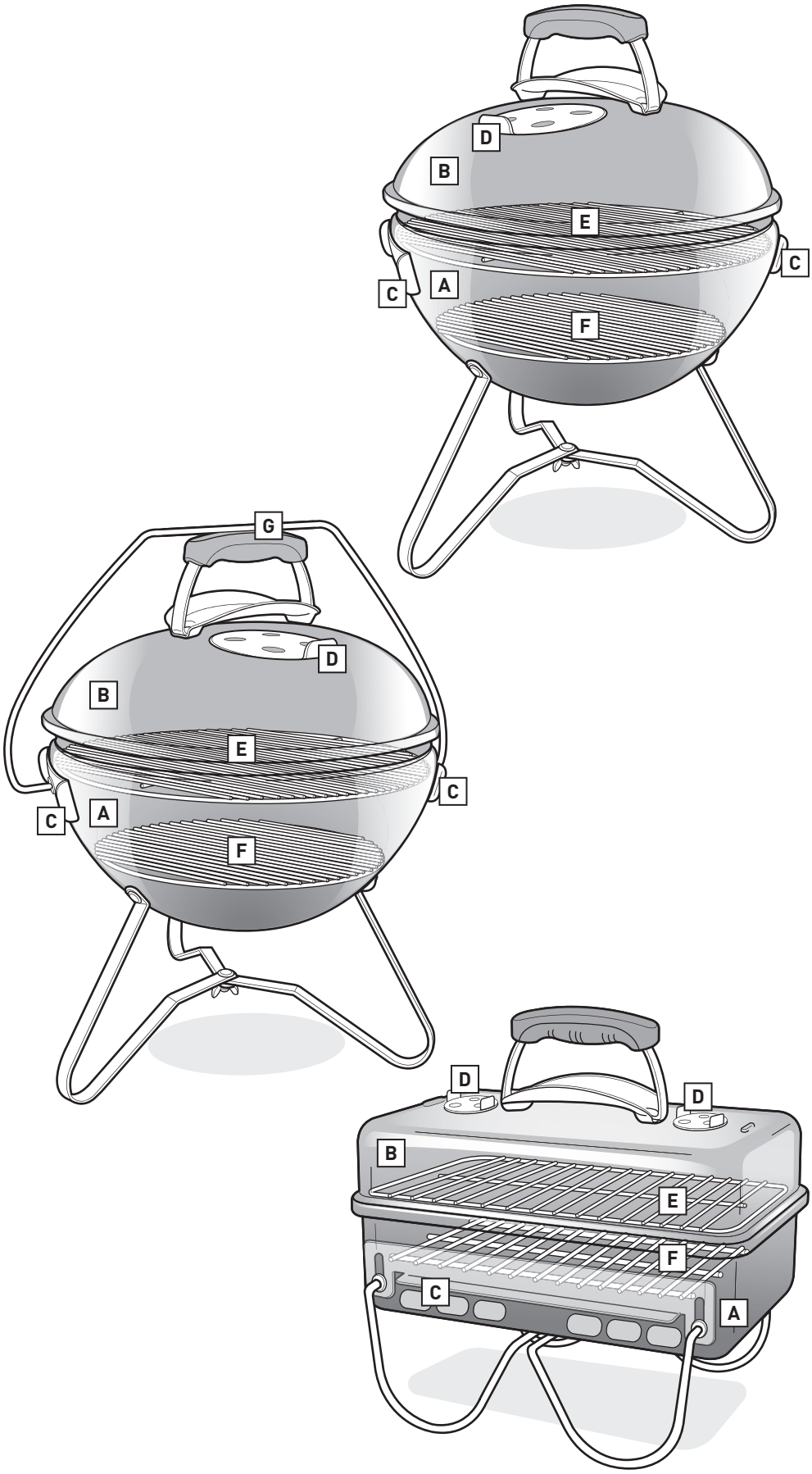
Скарата за дървени въглища **(F)** има всичко необходимо, за да издържи на топлината на всеки огън от дървени въглища. Изработена от стомана за интензивно натоварване, тази здрава скара няма да се деформира или да се пробие от огъня. Освен това, тя Ви дава достатъчно място за директно или индиректно готвене, като Ви предоставя гъвкавостта да готвите така, както искате.

Специални функции

Вашето барбекю може да бъде оборудвано със следната специална функция:

Блокировка на капака Tuck-N-Carry®

Блокировката на капака Tuck-N-Carry® **(G)** дава възможност за носене, а също така се сваля надолу, за да може да се използва като държач на капака.



ЗАПАЛВАНЕ НА ДЪРВЕНИТЕ ВЪГЛИЩА

Изберете правилното място за барбекюто

- Това барбекю трябва да се използва само на открито, на добре проветриво място. Да не се използва в гараж, сграда, покрити проходи или каквато и да е друга затворена зона.
- Винаги съхранявайте барбекюто на сигурна и равна повърхност.
- Не използвайте барбекюто в радиус от 1,52 m от каквито и да е запалими материали. Запалимите материали включват, но не само дърво или обработени дървени тераси, вътрешни дворове и веранди.

Изберете колко дървени въглища да използвате

Изборът на количеството дървени въглища зависи от това какво печете и от размера на барбекюто. Ако печете малки крехки парчета храна, което отнема по-малко от 20 минути, вижте диаграмата ***Измерване и добавяне на дървени въглища за директно нагряване***. Ако печете големи парчета месо, което отнема 20 минути или повече, или фини храни, вижте диаграмата ***Измерване и добавяне на дървени въглища за индиректно нагряване***. Използвайте чашата за дървени въглища, доставена с Вашето барбекю, за измерване на подходящото количество дървени въглища. За повече подробности относно разликата между директно и индиректно готвене, вижте раздела *МЕТОДИ ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ*.

Първият път, когато печете

Препоръчително е грилът да се нагрее и дървените въглища да се поддържат горещи до червено с поставен капак за най-малко 30 минути преди първото готвене.

Подготовка на грила за запалване

1. Махнете капака. В зависимост от модела на Вашето барбекю, може да имате възможност да го поставите на страната му с помощта на блокировката на капака Tuck-N-Carry®, която се сваля надолу, за да може да се използва като държач на капака.
2. Отстранете скарата за готвене (отгоре) от барбекюто.
3. Извадете скарата за дървени въглища (отдолу) и почистете пепелта или парченцата от стари дървени въглища от дъното на купата и пепелника (в зависимост от модела на Вашето барбекю).
4. Отворете вентилационния(ите) отвор(и) на купата.
5. Поставете скарата за дървени въглища (отдолу) обратно на мястото й.

Забележка: Инструкциите за използване на запалителна течност нарочно не са включени в това ръководство за употреба. Запалителната течност е мръсна и може да предаде химически вкус на храната, докато кубчетата за разпалване (продават се отделно) няма да придадат такъв вкус. Ако решите да използвате запалителна течност, следвайте инструкциите на производителя и НИКОГА не добавяйте запалителна течност в горящ огън.

Запалване на дървени въглища чрез съд за разпалване на дървени въглища

Най-лесният и основен начин да запалите всякакъв вид дървени въглища е да използвате съд за разпалване на дървени въглища; по-специално, съда за разпалване на дървени въглища Weber® RapidFire® (продава се отделно). Преди запалване вижте съобщенията за предпазни мерки и предупрежденията, включени със съда за разпалване на дървени въглища RapidFire®.

1. Поставете няколко листа смачкан вестник на дъното на съда за разпалване и го поставете върху скарата за дървени въглища **(A)**; или поставете няколко кубчета за разпалване в центъра на скарата за дървени въглища и поставете съда за разпалване върху тях **(B)**.
2. Напълнете съда за разпалване с дървени въглища **(C)**.
3. Запалете кубчетата за разпалване или вестника през отворите на съда за разпалване **(D)**.
4. Оставете съда за разпалване на мястото му, докато дървените въглища се разпалят напълно. Можете да познаете, че дървените въглища са напълно разпалени, когато са покрити със слой бяла пепел.

Забележка: Използваните кубчета за разпалване трябва да бъдат напълно разпалени, а дървените въглища да са покрити с пепел, преди да поставите храна на скарата. Не започвайте да готвите преди дървените въглища да са покрити с пепел.

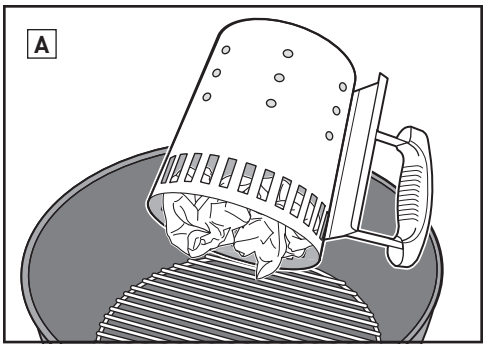
5. След като дървените въглища са изцяло разпалени, продължете на следващите страници за инструкции за това как да подредите дървените въглища и да започнете да готвите, в зависимост от предпочитания от Вас метод на готвене (директен или индиректен).

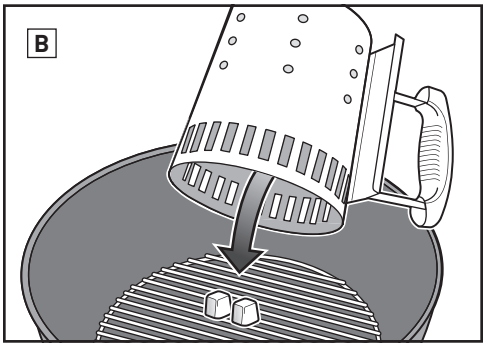
Запалване на дървените въглища чрез кубчета за разпалване

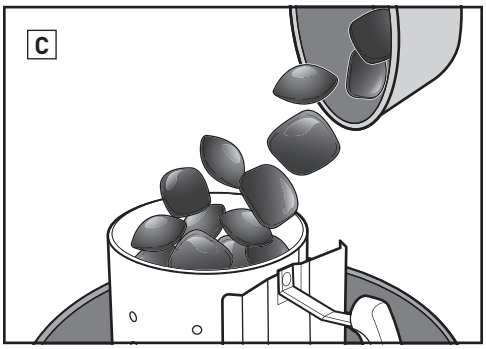
1. Изградете пирамида от дървени въглища в центъра на скарата за дървени въглища (отдолу) и поставете няколко кубчета за разпалване (продават се отделно) в пирамидата **(E)**.
2. Като използвате дълга кибритена клечка или запалка, запалете кубчетата за разпалване. След това кубчетата за разпалване ще запалят дървените въглища.
3. Изчакайте дървените въглища да се разпалят напълно. Можете да познаете, че дървените въглища са напълно разпалени, когато са покрити със слой бяла пепел.

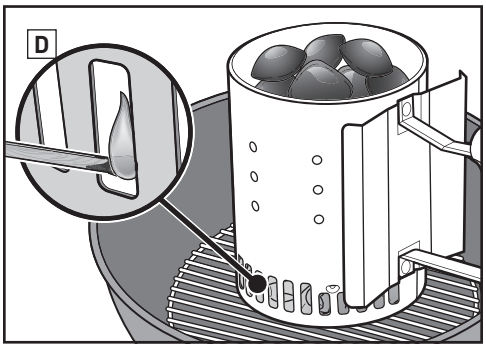
Забележка: Използваните кубчета за разпалване трябва да бъдат напълно разпалени, а дървените въглища да са покрити с пепел, преди да поставите храна на скарата. Не започвайте да готвите, преди дървените въглища да са покрити със слой пепел.

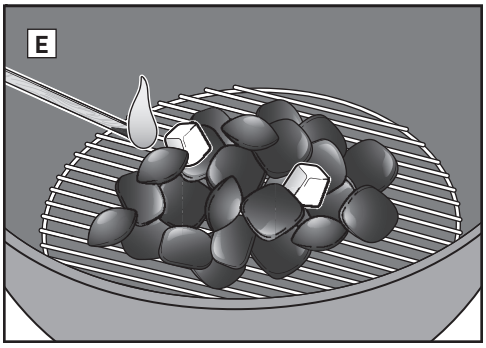
4. След като дървените въглища са изцяло разпалени, продължете на следващите страници за инструкции за това как да подредите дървените въглища и да започнете да готвите в зависимост от предпочитания от Вас метод на готвене (директен или индиректен).



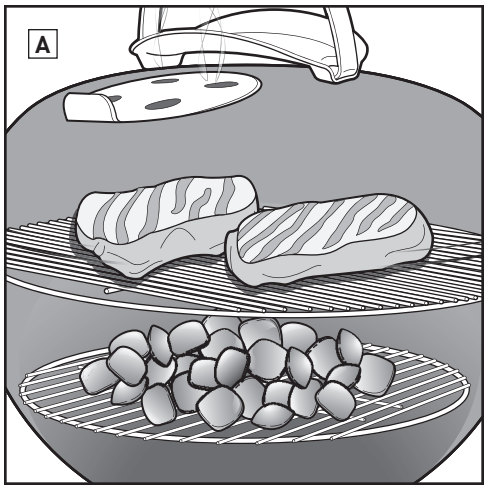








МЕТОДИ ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ



Печене на грил чрез директно нагряване.

Използвайте директния метод за малки крехки парчета храна, за които отнема по-малко от 20 минути да бъдат сготвени, като:

- Хамбургери;
- Пържоли;
- Котлети;
- Кебапчета;
- Обезкостени пилешки парчета;
- Рибени филета;
- Миди;
- Нарязани зеленчуци.

При директно нагряване, огънят е точно под храната (A). Той изпича повърхността на храната, като й придава вкус, консистенция и вкусно карамелизиране, като същевременно изпича цялата храна до центъра.

Директният огън създава както лъчиста, така и проводима топлина. Лъчистата топлина от дървените въглища бързо опича повърхността на храната, която е най-близо до нея. В същото време, огънят затопля пръчките на скарата за готвене, която провежда топлината директно към повърхността на храната и създава тези безпогрешни и прекрасни отпечатъци от грила.

Подреждане на дървените въглища за директно нагряване

1. Сложете си ръкавиците за барбекю с един или пет пръста.

Забележка: Барбекюто, включително дръжката и дръжките на регулатора на въздуха/вентилационния отвор ще се нагорещят. Уверете се, че носите ръкавици за барбекю с един или пет пръста, за да избегнете изгаряния по ръцете.

2. След като дървените въглища са изцяло разпалени, ги разпръснете с помощта на дълги щипци равномерно по скарата за дървени въглища **(B)**.
3. Поставете скарата за готвене обратно на мястото й.
4. Поставете капака на барбекюто.
5. Отворете регулатора на въздуха на капака **(C)**.
6. Загрейте скарата предварително за около 10 до 15 минути.
7. След като скарата за готвене е подгрята, почистете я с четка за барбекю с косми от неръждаема стомана **(D)**.

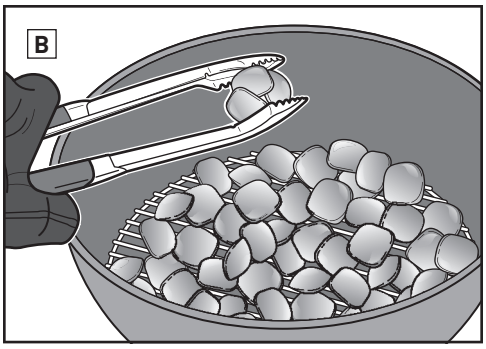
Забележка: Използвайте четка за барбекю с косми от неръждаема стомана. Сменете четката, ако намерите паднали косми на скарата за готвене или на четката.

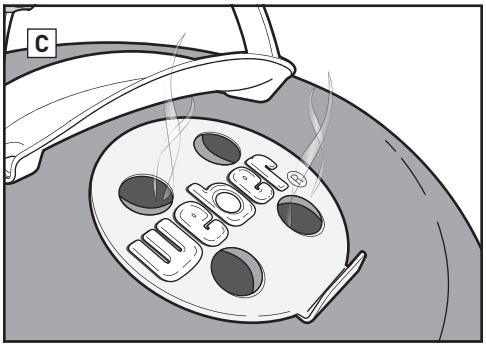
8. Отворете капака и поставете храната на скарата.
9. Поставете капака на барбекюто. Консултирайте се с рецептата за препоръчителното време за приготвяне.

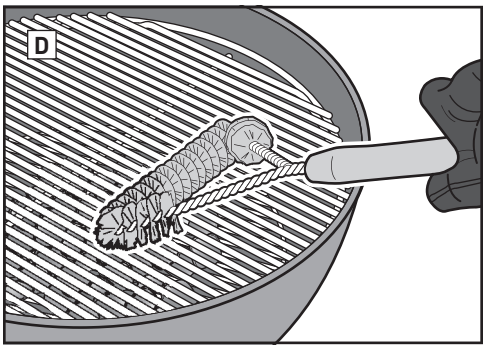
Забележка: При сваляне на капака на барбекюто по време на готвене, повдигнете отстрани, а не право нагоре. Повдигането нагоре може да създаде всмукване, което да изтегли пепел нагоре върху храната.

Когато приключите с готвенето...

Затворете регулатора на въздуха на капака и вентилационните отвори на купата, за да загасите дървените въглища.



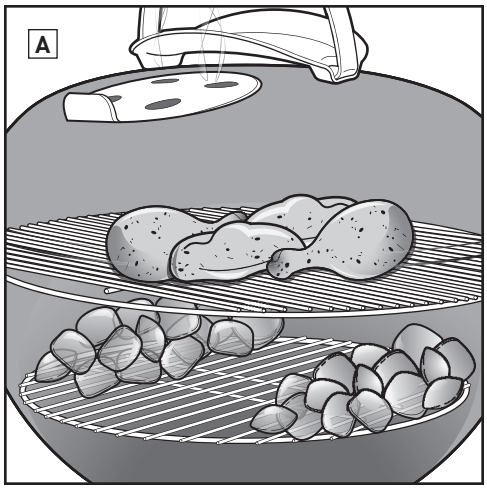




Измерване и добавяне на дървени въглища за директно нагряване.

*****За измерване на дървените въглища използвайте чашата за измерване на дървени въглища, доставена с барбекюто.

Диаметър на барбекюто	Брикети от дървени въглища	Дървени въглища от бук*	Дървени въглища от смесена дървесина*
Go-Anywhere®	13 брикети	½ чаша (0,30 kg)	½ чаша
37 cm	24 брикети	¾ чаша (0,42 kg)	¾ чаша
47 cm	30 брикети	1 чаша (0,56 kg)	¾ чаша



Печене на грил чрез индиректно нагряване

Използвайте непрекия метод за по-големи парчета месо, за които са необходими 20 или повече минути за печене, или за храни, които са толкова деликатни, че прякото излагане на топлина ще ги изсуши или изгори, като например:

- Парчета месо за печене
- Парчета необезкостено птиче месо
- Цяла риба
- Деликатни рибени филета
- Ребърца

Индиректното нагряване може да се използва и за доизпичане на по-дебели храни или месо с кости, които първо са били обгорени или запечени над пряк огън.

При индиректното нагряване, топлината е от двете страни на скарата или от единия край на скарата. Храната е поставена над незапалената част на скарата за готвене (A).

Лъчистата и проводимата топлина все още са фактори, но те не са толкова интензивни при индиректното готвене. Въпреки това, ако капакът на барбекюто е затворен, както трябва да бъде, се генерира друг вид на топлина - конвекционна. Топлината се издига, отразява се от капака и вътрешните повърхности на барбекюто и циркулира, за да може храната да се опече бавно и равномерно от всички страни.

Конвекционната топлина не обгаря повърхността на храната по начина, по който лъчистата и проводима топлина правят това. Тя изпича храната по-нежно и изцяло до центъра, като топлината във фурна.

Подреждане на дървените въглища за индиректно нагряване

1. Сложете си ръкавици за барбекю с един или пет пръста.

Забележка: Барбекюто, включително дръжките, дръжката на регулатора на въздуха и вентилационните отвори на купата ще се нагорещят. Уверете се, че носите ръкавици за барбекю с един или пет пръста, за да избегнете изгаряния по ръцете.

2. След като дървените въглища са изцяло разпалени, с помощта на дълги щипци ги подредете, така че да бъдат от двете страни на храната **(B)**. Между дървените въглища може да бъде поставена тава за капки за събиране на капките.
3. Поставете скарата за готвене обратно на мястото й.
4. Поставете капака на барбекюто.
5. Отворете регулатора на въздуха на капака **(C)**.
6. Загрейте скарата предварително за около 10 до 15 минути.
7. След като скарата за готвене е подгрята, почистете я с четка за барбекю с косми от неръждаема стомана **(D)**.

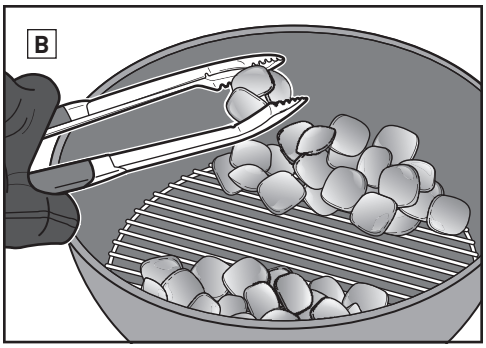
Забележка: Използвайте четка за барбекю с косми от неръждаема стомана. Сменете четката, ако намерите паднали косми на скарата за готвене или на четката.

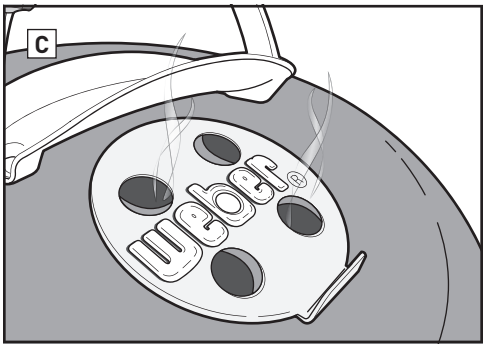
8. Отворете капака и поставете храната на скарата.
9. Поставете капака на барбекюто. Консултирайте се с рецептата за препоръчителното време за приготвяне.

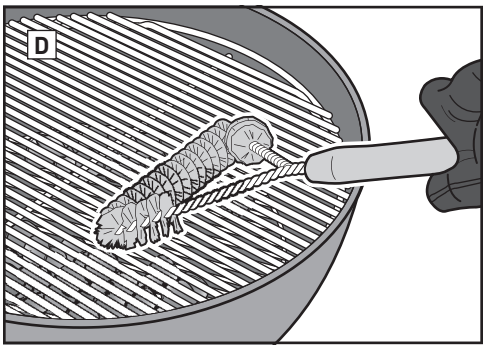
Забележка: При сваляне на капака на барбекюто по време на готвене, повдигнете отстрани, а не право нагоре. Повдигането нагоре може да създаде всмукване, което да изтегли пепел нагоре върху храната.

Когато приключите с готвенето...

Затворете регулатора на въздуха на капака и вентилационните отвори на купата, за да загасите дървените въглища.







Измерване и добавяне на дървени въглища за индиректно нагряване.

*****За измерване на дървените въглища използвайте чашата за измерване на дървени въглища, доставена с барбекюто.

Диаметър на барбекюто	Брикети от дървени въглища		Дървени въглища от бук*		Дървени въглища от смесена дървесина*	
	Брикети за първия час (на страна)	Брикети за добавяне за всеки допълнителен час (за страна)	Дървени въглища за първия час (на страна)	Дървени въглища за добавяне за всеки допълнителен час (за страна)	Дървени въглища за първия час (на страна)	Дървени въглища за добавяне за всеки допълнителен час (за страна)
Go-Anywhere®	6 брикети	2 брикети	½ чаша (0,30 kg)	1 шепа	¼ чаша	1 шепа
37 cm	7 брикети	5 брикети	½ чаша (0,30 kg)	¼ чаша	½ чаша	¼ чаша
47 cm	15 брикети	7 брикети	½ чаша (0,30 kg)	1 шепа	½ чаша	1 шепа

СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ ЗА УСПЕШНО ПЕЧЕНЕ НА ГРИП

Носете ръкавици

Винаги носете ръкавица или ръкавици за барбекю, когато използвате Вашето барбекю на дървени въглища. Вентилационните отвори, регулаторите на въздуха, дръжките и купата ще се нагорещят в процеса на печене, така че не забравяйте да предпазите ръцете и предмишниците си.

Не използвайте течност за разпалване

Избягвайте използването на течност за разпалване, тъй като тя може да придаде химически вкус на храната. Съдовете за разпалване (продават се отделно) и кубчетата за разпалване (продават се отделно) са много по-чист и по-ефективен начин за запалване на Вашите дървени въглища.

Подгряване на барбекюто

Подгряването на Вашето барбекю със затворен капак за период от 10 до 15 минути подготвя скарата за готвене. След като всички дървени въглища са нажежени до червено, температурата под капака трябва да достигне 260 °C. Топлината отлепва всички парчета храна, останали върху скарата, което улеснява изчеткването с четка за грил с косми от неръждаема стомана. Подгряването на Вашето барбекю загрява достатъчно скарата за правилно изпичане, а също така помага за предотвратяване на това храната да залепне за скарата.

Забележка: Използвайте четка за барбекю с косми от неръждаема стомана. Сменете четката, ако намерите паднали косми на скарата за готвене или на четката.

Поставяйте олио върху храната, а не върху скарата.

Олиото предпазва храната от залепване, а също така добавя аромат и влажност. Лекото намазване с четка или напръскване на храната с олио е по-ефективно от намазването с четка на скарата.

Поддържане на въздушния поток

За дървените въглища е необходим въздух. Капакът трябва да бъде затворен възможно най-добре, но дръжте отворени регулатора на въздуха на капака и вентилационния отвор. Редовно почиствайте пепелта от дъното на барбекюто, за да не може тя да блокира вентилационните отвори.

Поставете капака

Поради четири важни причини капакът трябва да бъде затворен възможно най-добре.

1. Поддържа скарата достатъчно гореща, за да се изпече храната.
2. Ускорява времето за готвене и предпазва храната от изсушаване.
3. Задържа опушването, което се получава, когато мазнините и соковете се изпаряват в барбекюто.
4. Предотвратява внезапните пламвания, като ограничава кислорода.

Намалете пламъка

Внезапни пламвания се случват, което е добре, защото те изпичат повърхността на храната, която печете; все пак, прекалено многото внезапни пламвания могат да изгорят храната. Дръжте капака затворен колкото е възможно по-добре. Това ограничава количеството кислород вътре в барбекюто, което ще спомогне за изгасяване на внезапните пламвания. Ако пламъците излизат извън контрол, временно преместете храната върху индиректна топлина, докато не угаснат.

Следете времето и температурата

Ако печете на барбекюто при по-студен климат или на по-висока надморска височина, времето за готвене ще бъде по-дълго. Ако духа силен вятър, това ще повиши температурата на барбекюто на дървени въглища, така че винаги бъдете близо до него и не забравяйте да държите капака затворен колкото е възможно по-добре, за да не може топлината да избяга.

Замразена или прясна храна

Независимо дали печете замразена или прясна храна, следвайте указанията за безопасност на опаковката и винаги я гответе на препоръчителната вътрешна температура. За замразените храни ще отнеме повече време да се изпекат и може да се наложи да се добавят повече дървени въглища в зависимост от вида на храната.

Поддържайте чистота

Следвайте няколко основни инструкции за поддръжка, за да запазите Вашето барбекю в добър вид и работещо по-ефективно за години напред!

- За правилен въздушен поток и по-добро печене, преди употреба отстранете натрупаната пепел и старите дървени въглища от дъното на купата и пепелника. Преди да го направите, се уверете, че всички дървени въглища са напълно изгаснали и барбекюто е изстинало.
- Можете да забележите люспи „като от боя" от вътрешната страна на капака. По време на употреба, изпаренията от мазнина и дим бавно се окисляват във въглерод и се отлагат по вътрешната страна на капака. Изчеткайте овъглената мазнина от вътрешната част на капака с четка за барбекю с косми от неръждаема стомана. За да сведете до минимум допълнителното натрупване, вътрешната страна на капака може да се избърсва с кухненска хартия след готвене, докато барбекюто е все още е топло (но не горещо).
- Ако Вашето барбекю е подложено на особено неблагоприятна външна среда, ще искате да го почиствате отвън по-често. Киселинен дъжд, химикали и солена вода могат да доведат до появяване на повърхностна ръжда. Weber препоръчва да избършете външната страна на барбекюто с топла сапунена вода. След това изплакнете и цялостно подсушете.
- Не използвайте остри предмети или абразивни почистващи препарати за почистване на повърхностите на Вашето барбекю.

РЪКОВОДСТВО ЗА ПЕЧЕНЕ НА ГРИЛ

Времето за сготвяне на говеждо и агнешко използва определението на Министерството на земеделието на САЩ (USDA) за средно изпичане, освен ако не е посочено друго. Размерите, дебелината, теглото и времето за печене са предназначени за ориентиране. Фактори като надморската височина, вятъра и външната температура могат да повлияят на времето за готвене.

Посетете www.weber.com за рецепти и съвети за печене на барбекю.

		Дебелина / Тегло	Приблизително общо време за печене на грил
ЧЕРВЕНО МЕСО	**Пържоли:** Пържола по Нюйоркски, бифтек, рибай стек, пържола с кост, и филе миньон (бонфиле)	с дебелина 1,9 cm	**4 до 6 минути** директно нагряване на висока температура
		с дебелина 2,5 cm	**6 до 8 минути** директно нагряване на висока температура
		с дебелина 5 cm	**от 14 до 18 минути** печете от 6 до 8 минути директно на висока температура, и печете на скара индиректно на висока температура за 8-10 минути
	Пържола от хълбок	0,7 до 0,9 kg, с дебелина 1,9 cm	**от 8 до 10 минути** директно нагряване на средна температура
	Гкюфте от телешкакайма	с дебелина 1,9 cm	**от 8 до 10 минути** директно нагряване на средна температура
	Филе	1,4 до 1,8 kg	**от 45 до 60 минути** 15 минути директно нагряване на средна температура и печене на грил от 30 до 45 минути на недиректоо нагряване със средна температура
СВИНСКО	**Братвурст:** пресен	порция от 85 g	**от 20 до 25 минути** директно нагряване на ниска температура
	Котлети: обезкостени или необезкостени	с дебелина 1,9 cm	**6 до 8 минути** директно нагряване на висока температура
		с дебелина от 3,2 до 3,8 cm	**от 10 до 12 минути** печете 6 минути чрез директно нагряване на висока температура и печете на скара индиректно на висока температура за 4 до 6 минути
	Ребърца: бейби бек, свински ребърца	1,4 до 1,8 kg	**1½ до 2 часа** индиректно нагряване на средна температура
	Ребърца: по селски, необезкостени	1,4 до 1,8 kg	**1½ до 2 часа** индиректно нагряване на средна температура
	Филе	0,5 kg	**30 минути** печете 5 минути чрез директно нагряване на висока температура и печете на скара чрез индиректно нагряване на средна температура за 25 минути
ПТИЧЕ МЕСО	**Пилешки гърди:** обезкостено, без кожа	170 до 225 g	**от 8 до 12 минути** директно нагряване на средна температура
	Пилешко бедро: обезкостено, без кожа	115 g	**от 8 до 10 минути** директно нагряване на средна температура
	Парчета пилешко месо: необезкостени, подбрани	85 до 170 g	**от 36 до 40 минути** 6 до 10 минути директно нагряване на ниска температура и печене за 30 минути чрез индиректно нагряване на средна температура
	Пиле: цяло	1,8 до 2,3 kg	**1 на 1¼ часа** индиректно нагряване на средна температура
	Кокошка от порода Корниш	0,7 до 0,9 kg	**от 60 до 70 минути** индиректно нагряване на средна температура
	Пуйка: цяла, непълнена	4,5 до 5,5 kg	**2 до 2½ часа** индиректна средна температура
МОРСКИ ДАРОВЕ	**Риба, филе или пържола:** камбала, червен берикс, сьомга, лаврак, риба меч, риба тон	с дебелина от 0,6 до 1,3 cm	**от 3 до 5 минути** директно нагряване на средна температура
		с дебелина от 2,5 до 3,2 cm	**от 10 до 12 минути** директно нагряване на средна температура
	Риба: цяла	0,5 kg	**от 15 до 20 минути** индиректно нагряване на средна температура
		1,4 kg	**от 30 до 45 минути** индиректно нагряване на средна температура
	Скариди	42 g	**от 2 до 4 минути** директно нагряване на висока температура
ЗЕЛЕНЧУЦИ	**Аспержи**	1,3 cm диаметър в	**6 до 8 минути** директно нагряване на средна температура
	Царевица	в обвивката	**от 25 до 30 минути** директно нагряване на средна температура
		олющена	**от 10 до 15 минути** директно нагряване на средна температура
	Гъби	шийтаке или млади още неразтворени гъби	**от 8 до 10 минути** директно нагряване на средна температура
		портобело	**от 10 до 15 минути** директно нагряване на средна температура
	Кромид лук	нарязан на половинки	**от 35 до 40 минути** индиректно нагряване на средна температура
		парчета от 1,3 cm	**от 8 до 12 минути** директно нагряване на средна температура
	Картофи	цяло	**от 45 до 60 минути** индиректно нагряване на средна температура
		парчета от 1,3 cm	**от 9 до 11 минути** варете леко в продължение на 3 минути и печете на грил чрез директно нагряване на средна температура за 6 до 8 минути

Уверете се, че храната е поставена на скарата с капака надолу, като е оставено разстояние от около 2,54 cm между храната и капака.

Готварски съвети

- Пържоли, рибни филета, обезкостени пилешки парчета и зеленчуци чрез използване на директния метод за времето, посочено на диаграмата (или до желаната степен на изпичане), обръщайте храната веднъж на половината от времето за печене.
- Печено на грил, цели домашни птици, необезкостено птиче месо, цяла риба и дебели парчета, използвайки индиректния метод за времето, посочено на диаграмата (или докато термометърът регистрира желаната вътрешна температура).
- Преди нарязване, оставете печеното месо, по-големите парчета месо и дебелите пържоли и стекове да престоят от 5 до 10 минути след готвене. През това време вътрешната температура на месото ще се повиши с 5 до 10 градуса.
- За допълнителен вкус на дим помислете за добавяне на дървени стърготини или парчета (накиснати във вода за поне 30 минути и изцедени) или навлажнени пресни билки като розмарин, мащерка или дафинов лист. Поставете влажните дърва или билки директно върху жаравата непосредствено преди да започнете готвенето.
- Размразете храната преди печене. В противен случай позволете по-дълго време за готвене, ако готвите замразени храни.

Съвети за безопасност на хранителните продукти

- Не размразявайте месо, риба или птиче месо при стайна температура. Размразявайте в хладилника.
- Измийте ръцете си обилно с гореща сапунена вода преди започване на всяка подготовка на храна и след контакт с прясно месо, риба и птици.
- Никога не поставяйте приготвената храна в същата чиния, в която е била суровата храна.
- Измийте с гореща сапунена вода и изплакнете всички чинии и прибори за готвене, които са били в контакт със сурово месо или риба.

VARNOST

Neupoštevanje NEVARNOSTI, OPOZORIL in SVARIL v teh navodilih za uporabo lahko povzroči hude telesne poškodbe ali smrt, kakor tudi požar, eksplozijo in materialno škodo.

Preden začnete uporabljati ta žar, preberite varnostne informacije v navodilih za uporabo.

NEVARNOSTI

⚠ Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih! Žar je zasnovan za zunanjo uporabo na dobro prezračevanem mestu. Žar ni namenjen za ogrevanje in ga nikoli ne uporabljajte v ta namen. Pri uporabi v zaprtih prostorih se naberejo strupeni plini, ki povzročijo hude telesne poškodbe in smrt.

⚠ Ne uporabljajte ga v garaži, zgradbi, pasaži ali drugem zaprtem prostoru.

⚠ Oglja ne skušajte zanetiti z bencinom, alkoholom ali drugo močno hlapljivo tekočino. Če uporabljajte tekočino za prižiganje oglja (ni priporočljivo), pred prižiganjem odstranite vso tekočino, ki se je izcedila skozi zračnike posode.

⚠ Na toplo ali vroče oglje ne dodajajte tekočine za prižiganje oglja ali oglja, ki je impregnirano s takšno tekočino. Po uporabi zaprite posodo s tekočino za prižiganje olja in jo odložite na varni oddaljenosti od žara.

⚠ V bližini žara niso dovoljene vnetljive tekočine in plini, npr. bencin, alkohol itd., ter gorljive snovi.

OPOZORILA

⚠ Ne uporabljajte žara, ki ni do konca sestavljen. Žar mora biti pravilno sestavljen v skladu z navodili za sestavljenje. Nepravilna montaža je lahko nevarna.

⚠ Nikoli ne uporabljajte žara brez lovilnika pepela.

⚠ Ne uporabljajte žara pod gorljivo nadstrešno konstrukcijo.

⚠ Uporaba alkohola, zdravil na recept in zdravil brez recepta lahko vpliva na uporabnikovo sposobnost sestavljanja in uporabe žara.

⚠ Pri uporabi žara bodite previdni. Žar je med pečenjem in čiščenjem vroč, zato ga nikoli ne puščajte brez nadzora.

⚠ OPOZORILO! Žar se močno segreje, zato ga med uporabo ne premikajte.

⚠ OPOZORILO! Otroci in domače živali naj se ne približujejo žaru.

⚠ OPOZORILO! Za prižiganje in ponovno prižiganje ne uporabljajte špirita ali bencina! Uporabljajte samo sredstva za prižiganje ognja v skladu z EN 1860-3!

⚠ Ta žar Weber® ni namenjen uporabi na vozilih in/ali plovilih za prosti čas.

⚠ Žar mora biti od gorljivih snovi oddaljen vsaj 1,5 metra. Med gorljive snovi med drugim spadajo tudi terase in verande, izdelane iz navadnega ali obdelanega lesa.

⚠ Žar morate vedno postaviti na varno in vodoravno površino, proč od gorljivih snovi.

⚠ Ne postavljajte ražnja žara na steklo ali vnetljivo podlago.

⚠ Žara ne uporabljajte v močnem vetru.

⚠ Pri prižiganju in med uporabo žara ne nosite oblačil z ohlapnimi rokavi.

⚠ Ne dotikajte se rešetke za pečenje ali rešetke za oglje, pepela, oglja ali žara, da bi preverili, ali so vroči.

⚠ Ko končate s pripravo hrane, pogasite oglje. Oglje pogasite tako, da zaprete zračnik posode in loputo pokrova ter zaprete posodo s pokrovom.



⚠ Med pečenjem, nastavljanjem zračnikov (loput), dodajanjem oglja in rokovanjem s termometrom na pokrovu uporabljajte proti vročini odporne rokavice za žar ali druge rokavice.

⚠ Uporabljajte primerne pripomočke z dolgimi ročaji, odpornimi proti vročini.

⚠ Oglje vedno stresite na rešetko za oglje (spodnjo). Oglja ne stresajte neposredno na dno posode.

⚠ Ne naslanjajte se na konec mize in ga ne preobremenjujte.

⚠ Ne uporabljajte držala pokrova Tuck-Away™ za dviganje ali premikanje žara.

⚠ Pokrova ne obešajte na ročaj posode.

⚠ Vročega oglja ne odlagajte ne mesto, kjer bi ga lahko kdo pohodil ali bi lahko prišlo do požara. Ne odlagajte pepela in oglja, preden sta do konca pogašena.

⚠ Žara ne pospravite, dokler nista pepel in oglje do konca pogašena.

⚠ Ne odstranjujte pepela, dokler oglje ne dogori, ugasne in se žar ne ohladi.

⚠ Električnih žic in kablov ne približujte vročim površinam žara in mestom, kjer se zadržujejo ljudje.



⚠ OPOZORILO! Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih, kot so hiše, šotori, bivalne prikolice ali vozila. Zastrupitev z ogljikovim monoksidom je smrtno nevarna.

SVARILA

⚠ Za gašenje izbruhov plamena in oglja ne uporabljajte vode.

⚠ Če posodo obložite z aluminijasto folijo, omejite pretok zraka. Namesto tega uporabite posodo za odcejanje, v katero se bo med pečenjem na neposredni vročini stekal sok mesa.

⚠ Redno pregledujte krtače za čiščenje žara glede odpadanja ščetin in čezmerne obrabe. Zamenjajte krtačo, če najdete odpadle ščetine na rešetki za pečenje ali na krtači. Weber priporoča nakup nove ščetinaste krtače za žar iz nerjavečega jekla na začetku vsake pomladi.

GARANCIJA

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") je ponosno na to, da vam zagotavlja varen, trpežen in zanesljiv izdelek.

To je prostovoljna garancija podjetja Weber, ki vam jo nudi brez dodatnega plačila. Vsebuje podatke, ki jih boste potrebovali, če boste v zelo malo verjetnem primeru napake ali okvare morali predati na popravilo svoj izdelek WEBER®.

V skladu z merodajnim pravom ima kupec več pravic v primeru, če je izdelek okvarjen. Med te pravice spadajo nadomestna izpolnitev ali zamenjava, znižanje kupnine in nadomestilo. V Evropski skupnosti je to na primer dvoletna z zakonom določena garancija, ki se začne z dnevom predaje izdelka. To garancijsko določilo ne vpliva na te in druge z zakonom določene garancijske pravice. Dejansko ta garancija zagotavlja lastniku dodatne pravice, ki so neodvisne od zakonsko določenih garancijskih določil.

PROSTOVOLJNA GARANCIJA PODJETJA WEBER

Weber zagotavlja kupcu izdelka WEBER® (ali v primeru darila ali promocijske nagrade osebi, za katero je bil izdelek kupljen kot darilo ali nagrada), da izdelek WEBER® ne vsebuje napak v materialu ali izdelavi za obdobje, navedeno spodaj, če je bil sestavljen in uporabljan v skladu s priloženimi navodili za uporabo. (Opomba: Če izgubite ali založite svoja navodila za uporabo izdelka WEBER®, so na voljo nadomestna navodila na spletni strani www.weber.com ali na specifični spletni strani za posamezno državo, na katero je lastnik usmerjen.) Pri običajni, zasebni, družinski uporabi in vzdrževanju izdelka v domačem okolju se Weber obvezuje, da bo popravil ali zamenjal okvarjene dele v okviru primernih časov, omejitev in izključitev, navedenih v nadaljevanju. V OKVIRU MERODAJNEGA PRAVA VELJA TA GARANCIJA SAMO ZA PRVEGA KUPCA IN NI PRENOSLJIVA NA NAKNADNE LASTNIKE, RAZEN V PRIMERU DARIL IN REKLAME, KOT JE OMENJENO ZGORAJ.

ODGOVORNOSTI LASTNIKA V OKVIRU TE GARANCIJE

Za zagotovitev neproblematičnega garancijskega pokrivanja je pomembno (vendar ni zahtevano), da registrirate svoj izdelek WEBER® prek spleta na spletni strani www.weber.com ali na specifični spletni strani za posamezno državo, na katero je lastnik usmerjen. Prav tako shranite tudi originalno potrdilo o plačilu in/ali račun. Z registracijo svojega izdelka WEBER® zagotovite garancijsko jamstvo in omogočite neposredno povezavo med vami in podjetjem Weber v primeru, če bi vas morali kontaktirati.

Zgornja garancija velja samo, če lastnik v razumnih mejah vzdržuje svoj izdelek WEBER® tako, da upošteva vsa navodila za sestavo in preventivno vzdrževanje, ki so navedena v spremljajočih Navodilih za uporabo, razen če lahko lastnik dokaže, da okvara ali napaka ni posledica neupoštevanja prej omenjenih obveznosti. Če živite na obalnem področju ali če izdelek uporabljate v bližini bazena, morate v vzdrževanje vključiti tudi redno čiščenje in spiranje zunanjih površin, kot je to navedeno v navodilih za uporabo.

UPORABA GARANCIJE / IZKLJUČITEV GARANCIJE

Če mislite, da imate del, ki ga pokriva ta garancija, se obrnite na Weber službo za pomoč kupcem na naši spletni strani (www.weber.com ali na specifični spletni strani za posamezno državo, na katero je lastnik usmerjen). Weber bo po preiskavi popravil ali zamenjal (po svoji presoji) okvarjeni del, ki ga pokriva ta garancija. V primeru, ko popravilo ali zamenjava nista možna, se lahko Weber (po svoji presoji) odloči za zamenjavo predmetnega žara z novim v enaki ali višji vrednosti. Weber lahko od vas zahteva, da na svoje stroške vrnete nadomestne dele za potrebe preverjanja.

Ta GARANCIJA ne velja, če obstajajo poškodbe, razbarvanja, obrabe in/ali rjavenje, za katere Weber ni odgovoren in ki so posledica:

- Zlorabe, napačne uporabe, sprememb, modifikacij, vandalizma, pomanjkljivega vzdrževanja, nepravilne sestave oziroma posavitve in neupoštevanja običajnega rutinskega vzdrževanja;
- Insektov (kot so pajki) in glodavcev (na primer veveric), vključno z, vendar ne omejeno na, poškodbami cevi gorilnika in/ali plinskih cevi;
- Izpostavljenosti slanemu zraku in/ali izvorom klora, na primer v plavalnih bazenih in vročih vrelcih/toplicah;
- Ekstremnih vremenskih razmer, kot so toča, hurikani, potresi, cunamiji ali visoki valovi, tornadi ali močna neurja.

Uporaba in/ali vgradnja nadomestnih delov, ki niso originalni Weber nadomestni deli, na vaš WEBER® izdelek, povzroči razveljavitev te garancije, morebitnih posledičnih poškodb pa ta garancija v takem primeru ne pokriva. Vsakršna sprememba plinskega žara, ki ni odobrena s strani pooblaščenega serviserja Weber, povzroči razveljavitev te garancije.

GARANCIJSKE DOBE ZA IZDELEK

Posoda, pokrov in srednji obroč:
10 let, izvzeto prerjavetje/pregoretje

Sistem za čiščenje One-Touch™:
5 let, izvzeto prerjavetje/pregoretje

Plastične komponente:
5 let, izvzeta zbledelost ali razbarvanje

Vsi ostali deli:
2 leti

ZAVRNITEV ODGOVORNOSTI

RAZEN GARANCIJE IN ZAVRNITEV ODGOVORNOSTI, NAVEDENIH V TEJ GARANCIJSKI IZJAVI, NI EKSPLICITNO PODANE NOBENE DRUGE GARANCIJE ALI PROSTOVOLJNE IZJAVE O ODGOVORNOSTI, KI PRESEGA ZAKONSKO DOLOČENO ODGOVORNOST, KI SE NANAŠA NA WEBER. TA GARANCIJSKA IZJAVA TUDI NE OMEJUJE ALI IZKLJUČUJE SITUACIJ ALI ZAHTEVKE, ZA KATERE PRIZNAVA WEBER OBVEZNO ODGOVORNOST, PREDPISANO Z ZAKONOM.

PO POTEKU USTREZNIH ČASOV VELJAVNOSTI TE GARANCIJE NE VELJA NOBENA GARANCIJA. PODJETJA WEBER NE ZAVEZUJE NOBENA DRUGA GARANCIJA, DANA S STRANI KATERE KOLI OSEBE, VKLJUČNO S PRODAJALCEM ALI TRGOVCEM, ZA KATERI KOLI IZDELEK (KOT NA PRIMER MOREBITNA "RAZŠIRJENA GARANCIJA"). IZKLJUČNO SREDSTVO TE GARANCIJE JE POPRAVILO ALI ZAMENJAVA NADOMESTNEGA DELA ALI IZDELKA.

V NOBENEM PRIMERU V OKVIRU TE PROSTOVOLJNE GARANCIJE POVRAČILO NE BO VEČJE OD ZNESKA NAKUPNE CENE PRODANEGA IZDELKA WEBER®.

ZA IZGUBO, ŠKODO ALI TELESNE POŠKODBE VAS IN/ALI DRUGIH IN ZA MATERIALNO ŠKODO NA VAŠI IN/ALI LASTNINI DRUGIH, KI SO POSLEDICA NEPRAVILNE UPORABE ALI ZLORABE IZDELKA ALI NEUPOŠTEVANJA NAPOTKOV PODJETJA WEBER V PRILOŽENIH NAVODILIH ZA UPORABO, PREVZEMATE RIZIKO IN ODGOVORNOST VI.

ZA NADOMESTNE DELE IN PRIBOR, KI SO ZAMENJANI V OKVIRU TE GARANCIJE, VELJA GARANCIJA SAMO V SKLADU Z NJIHOVIMI ORIGINALNIMI GARANCIJSKIMI DOBAMI.

TA GARANCIJA VELJA SAMO ZA UPORABO V ZASEBNEM DRUŽINSKEM DOMU ALI STANOVANJU IN NE VELJA ZA ŽARE WEBER, KI SE UPORABLJAJO V KOMERCIALNE ALI SKUPINSKE NAMENE ALI ZA POSTAVITVE Z VEČ ENOTAMI, KOT NA PRIMER V RESTAVRACIJAH, HOTELIH, LETOVIŠČIH ALI NAJEMNIH OBJEKTIH.

WEBER LAHKO OD ČASA DO ČASA SPREMENI DIZAJN SVOJIH IZDELKOV. NIČESAR OD VSEBINE TE GARANCIJE NI DOVOLJENO RAZUMETI KOT OBVEZNOST ZA WEBER, DA VKLJUČI TAKE SPREMEMBE DIZAJNA V PREDHODNO PROIZVEDENE IZDELKE, NITI NE BODO TAKE SPREMEMBE RAZUMLJENE KOT PRIZNANJE, DA SO BILI PREDHODNI DIZAJNI POMANJKLJIVI.

Obiščite spletno mesto www.weber.com, izberite svojo državo in še danes registrirajte svoj žar.

SISTEM PEČENJA

V snovanje vašega žara na oglje Weber® je bilo vloženega veliko skrbnega dela. Naši žari so zasnovani tako, da vam nikoli ne bo treba skrbeti zaradi izbruha plamenov, vročih in hladnih mest ter zažgane hrane. Vsakič, ko se lotite peke, lahko namreč pričakujete brezhibno delovanje, popoln nadzor in odlične rezultate.

Posoda in pokrov

Vsak žar na oglje Weber® ima emajlirano jekleno posodo **(A)** in pokrov **(B)**. Prednost emajlirane površine je v tem, da prevleka nikoli ne odpade ali se olušči. Odbojna površina omogoča konvekcijsko kuhanje, kjer vročina obseva hrano za enakomeren rezultat peke, podobno kot v pečici.

Lopute in zračniki

Zrak je pomemben dejavnik peke na žaru z ogljem. Več zraka kot spustite v rešetko, bolj vroč bo ogenj (do določene mere) in bolj pogosto boste morali dodajati oglje. Da boste oglje dodajali čim redkeje, naj pokrov ostane kolikor je mogoče zaprt. Zračniki posode **(C)** na dnu žara naj med peko ostanejo odprti, za počasnejše zgorevanje pa priprite loputo/-e na pokrovu **(D)**, tudi do polovice.

Rešetka za pečenje

Rešetka za pečenje **(E)** je izdelana iz vzdržljivega prevlečenega jekla in zagotavlja dovolj prostora za pripravo vseh vaših priljubljenih jedi.

Rešetka za oglje

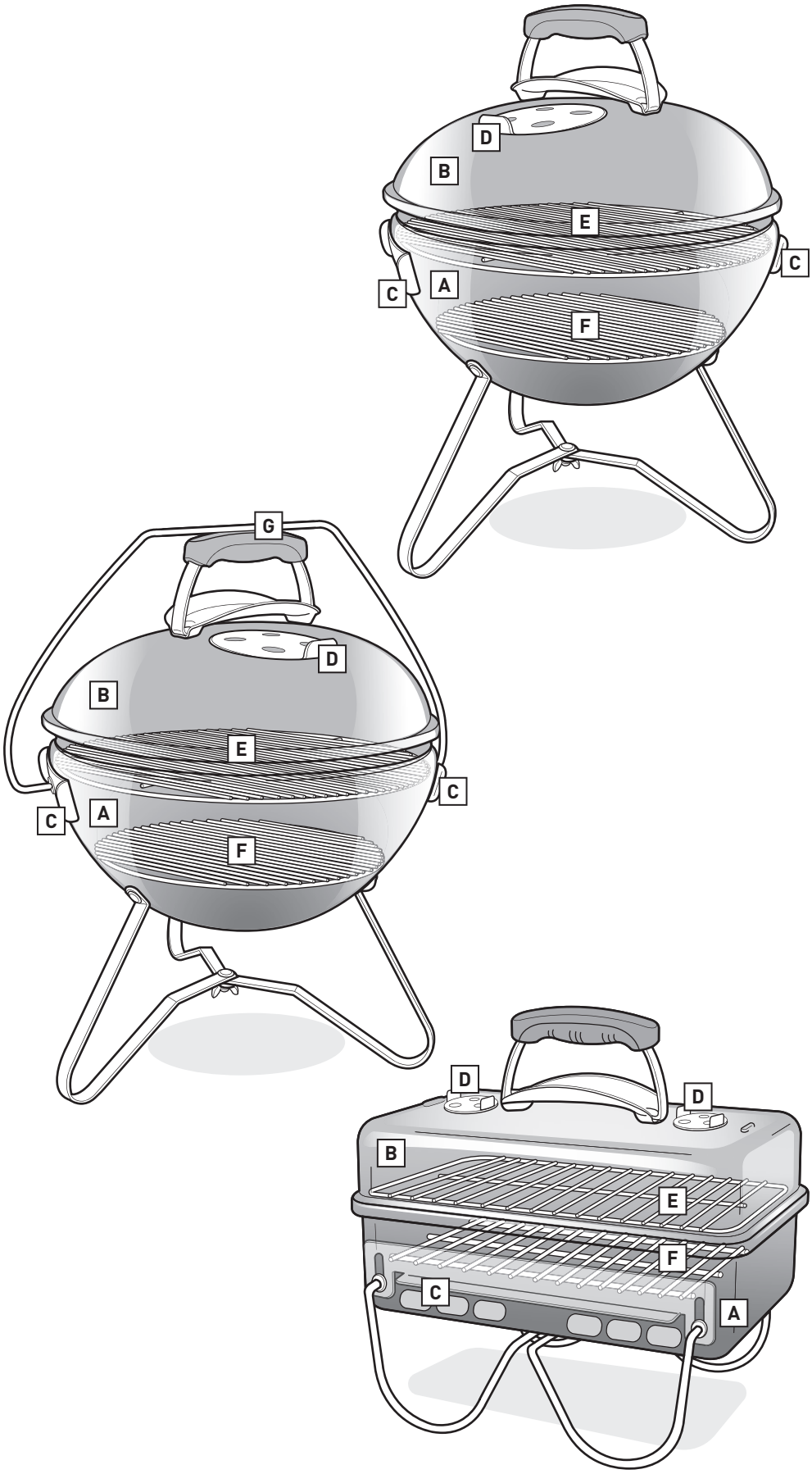
Rešetka za oglje **(F)** vzdrži vročino katerega koli gorečega oglja. Ta robustna rešetka je izdelana iz vzdržljivega jekla in se ne bo upognila ali pregorela. Na njej je dovolj prostora tako za neposredno kot za posredno pečenje, zato boste vedno lahko pekli na svoj način.

Posebne funkcije

Vaš žar je lahko opremljen z naslednjo posebno funkcijo:

Zaklep pokrova Tuck-N-Carry®

Zaklep pokrova Tuck-N-Carry® **(G)** omogoča prenašanje, obenem pa drži tudi posodo.



PRIŽIGANJE OGLJA

Izberite pravo mesto za žar

- Ta žar uporabljajte samo zunaj in na dobro prezračevanem mestu. Ne uporabljajte ga v garaži, zgradbi, pasaži ali drugem zaprtem prostoru.
- Žar morate vedno postaviti na varno in vodoravno površino.
- Žar mora biti od gorljivih snovi oddaljen vsaj 1,52 metra. Med gorljive snovi med drugim spadajo tudi terase in verande, izdelane iz navadnega ali obdelanega lesa.

Izberite količino oglja

Količina oglja je odvisna od velikosti vašega žara in od tega, kaj boste pekli. Če pečete majhne in mehke kose hrane, ki so pripravljeni v manj kot 20 minutah, glejte tabelo ***Merjenje in dodajanje oglja za neposredno toploto***. Če pečete občutljivo hrano ali večje kose mesa, ki se morajo peči vsaj 20 minut, glejte tabelo ***Merjenje in dodajanje oglja za posredno toploto***. Količino oglja odmerite s pomočjo posode za oglje, ki je priložena vašemu žaru. Za več podrobnosti o razliki med posrednim in neposrednim pečenjem preberite poglavje *NAČINI PEČENJA NA ŽARU*.

Prva uporaba žara

Priporočamo vam, da žar pred prvim pečenjem segrejete, da bo oglje rdeče žarelo, in ga zaprtega s pokrovom pustite vsaj 30 minut.

Priprava žara na prižiganje

1. Odstranite pokrov. Odvisno od modela vašega žara lahko pokrov odložite ob strani žara s pomočjo zaklepa pokrova Tuck-N-Carry®, ki ga lahko spustite in uporabite kot držalo pokrova.
2. Z žara odstranite rešetko za pečenje (zgornjo).
3. Odstranite rešetko za oglje (spodnjo) ter očistite pepel in koščke starega oglja z dna posode in iz lovilnika pepela (odvisno od modela žara).
4. Odprite zračnik/-e posode.
5. Ponovno namestite rešetko za oglje (spodnjo).

Opomba: Navodila za uporabo vžigalne tekočine so namerno izpuščena iz tega uporabniškega priročnika. Vžigalna tekočina je umazana in hrana se lahko navzame kemičnega okusa, medtem ko pri vžigalnih kockah (ki se prodajajo posebej) ni tako. Če se vseeno odločite, da boste uporabili vžigalno tekočino, upoštevajte navodila proizvajalca in NIKOLI ne dodajajte vžigalne tekočine na ogenj.

Prižiganje oglja s pomočjo kamina

Najenostavnejši in najučinkovitejši način za prižiganje oglja vseh vrst je z uporabo kamina za prižiganje, še posebej kamina za prižiganje Weber® RapidFire® (na prodaj posebej). Pred uporabo kamina za prižiganje RapidFire® preberite navodila in opozorila, ki so priložena kaminu.

1. Na dno kamina za prižiganje položite par zmečkanih listov časopisnega papirja ter položite kamin na rešetko za oglje **(A)**; namesto tega lahko položite par kock za prižiganje na sredo rešetke za oglje in jih pokrijete s kaminom za prižiganje **(B)**.
2. Napolnite kamin za prižiganje z ogljem **(C)**.
3. Prižgite kocke ali časopisni papir skozi odprtine ob strani kamina za prižiganje **(D)**.
4. Kamin za prižiganje pustite pri miru, dokler ne zagori vse oglje. Oglje je prižgano, ko je prekrito s plastjo belega pepela.

Opomba: Preden postavite hrano na rešetko, morajo kocke za prižiganje dogoreti, oglje pa mora biti prekrito s plastjo pepela. Ne začenjajte s peko, dokler se na oglju ne ustvari plast pepela.

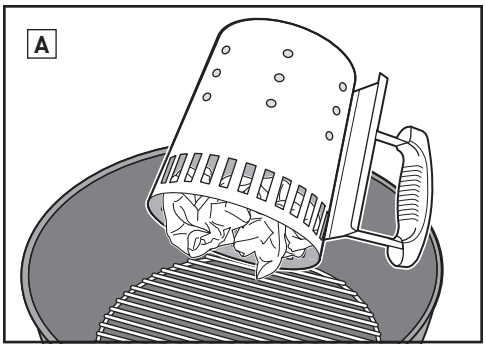
5. Ko je oglje prižgano, upoštevajte navodila na naslednjih straneh v zvezi z razporejanjem oglja ter začnite s pečenjem na ustrezen način (neposredno ali posredno).

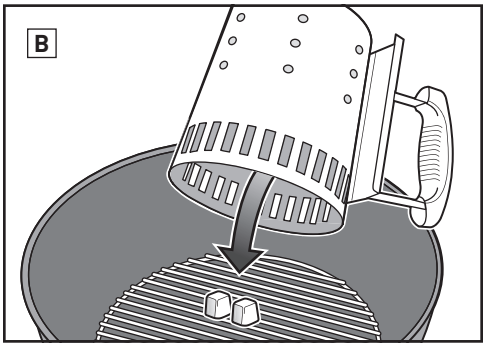
Prižiganje oglja s pomočjo kock za prižiganje

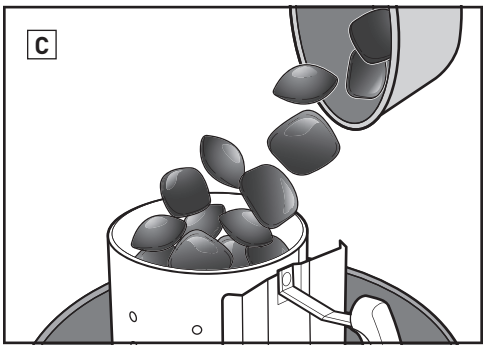
1. Naredite piramido iz oglja na sredini rešetke za oglje (spodnje) ter vanjo vstavite par kock za prižiganje (na prodaj posebej) **(E)**.
2. Prižgite kocke za prižiganje s pomočjo dolge vžigalice ali vžigalnika. Kocke za prižiganje bodo nato zanetile oglje.
3. Počakajte, da oglje zagori. Oglje gori, ko je prekrito s plastjo belega pepela.

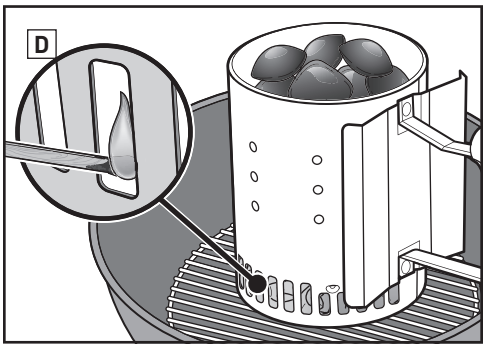
Opomba: Preden postavite hrano na rešetko, morajo kocke za prižiganje dogoreti, oglje pa mora biti prekrito s plastjo pepela. Ne začenjajte s peko, dokler se na oglju ne naredi plast pepela.

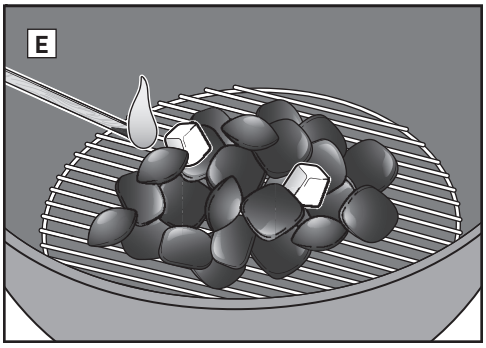
4. Ko je oglje prižgano, upoštevajte navodila na naslednjih straneh v zvezi z razporejanjem oglja ter začnite s pečenjem na ustrezen način (neposredno ali posredno).



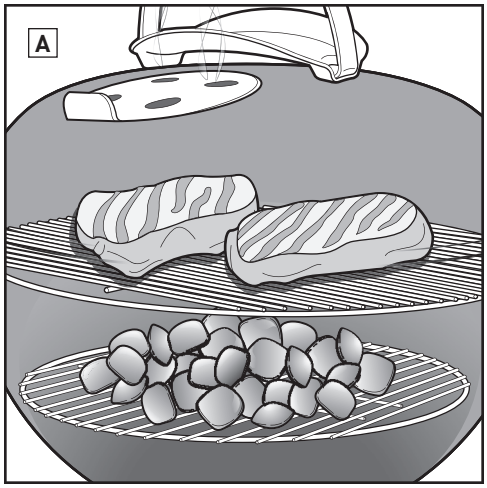








NAČINI PEČENJA NA ŽARU



Pečenje na žaru z neposredno vročino

Neposredni način uporabite za majhne in mehke kose hrane, ki so pripravljeni v manj kot 20 minutah.

- Hamburgerji
- Zrezki
- Kotleti
- Kebab
- Piščančji kosi brez kosti
- Ribji fileji
- Morski sadeži
- Narezana zelenjava

Pri pečenju na žaru z neposredno vročino je ogenj tik pod hrano (A). Vročina popeče površino hrane, v kateri se zato razvijejo okusi, tekstura in slastna karamelizacija, hkrati pa se hrana skuha do sredine.

Neposreden ogenj ustvarja žarečo in prevodno vročino. Žareča vročina oglja hitro zapeče površino hrane, ki je najbližja ognju. Ogenj hkrati segreva tudi palice rešetke za pečenje, s katerih se vročina prevaja neposredno na površino hrane ter ustvari značilne in prikupne sledi rešetke.

Razporejanje oglja za neposredno vročino

1. Nadenite si rokavico za žar ali druge rokavice.

Opomba: Žar, vključno z ročajem in držaji loput/zračnikov, se med uporabo segreje. Da si ne bi opekli rok, si zato nadenite rokavico za žar ali druge rokavice.

2. Ko zagori vse oglje, ga z dolgo prijemalko enakomerno razporedite po rešetki za oglje **(B)**.

3. Vrnite rešetko za pečenje na svoje mesto.

4. Pokrijte žar s pokrovom.

5. Odprite loputo pokrova **(C)**.

6. Rešetko segrevajte približno 10 do 15 minut.

7. Ko je rešetka za pečenje ogreta, jo očistite s ščetinasto krtačo za žar iz nerjavečega jekla **(D)**.

Opomba: Uporabite ščetinasto krtačo za žar iz nerjavečega jekla. Zamenjajte krtačo, če najdete odpadle ščetine na rešetki za pečenje ali na krtači.

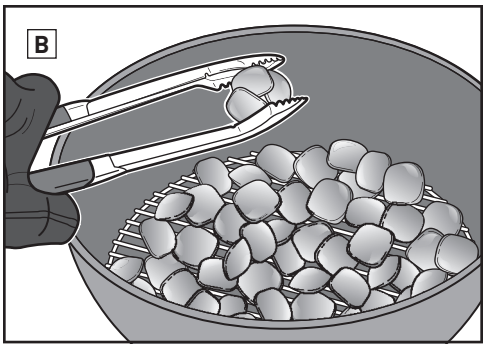
8. Odprite pokrov in razporedite hrano po rešetki.

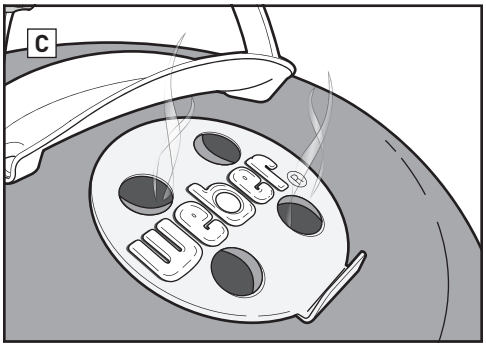
9. Pokrijte žar s pokrovom. Priporočen čas pečenja poiščite v receptih.

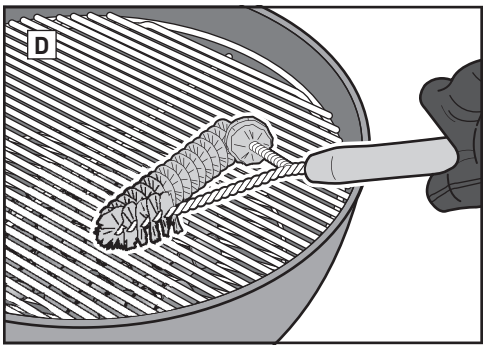
Opomba: Ko odstranjujete pokrov med pečenjem, ga dvignite na stran in ne naravnost navzgor. Če boste pokrov dvignili naravnost navzgor, se lahko pepel dvigne na hrano zaradi sesalnega učinka.

Ko končate s pripravo hrane ...

Zaprite loputo pokrova in zračnike posode, da ugasnete oglje.



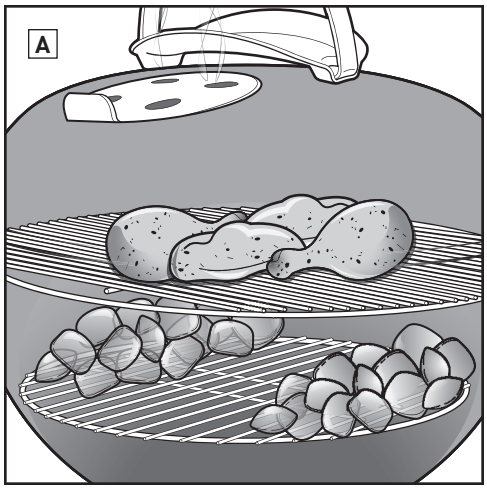




Merjenje in dodajanje oglja za neposredno vročino

*Za merjenje oglja v kosih uporabite merilno posodo za oglje, ki je priložena žaru.

Premer žara	Briketi oglja	Bukovo oglje v kosih*	Oglje v kosih iz mešanega lesa*
Go-Anywhere®	13 briketov	½ posode (0,30 kg)	½ posode
37 cm	24 briketov	¾ posode (0,42 kg)	¾ posode
47 cm	30 briketov	1 posoda (0,56 kg)	¾ posode



Pečenje na žaru s posredno vročino

Posredni način pečenja uporabite pri večjih kosih mesa, ki se morajo peči vsaj 20 minut, in pri občutljivih jedeh, ki bi jih neposredna vročina izsušila ali ožgala, npr.:

- Pečenke
- Kosi perutnine s kostjo
- Cele ribe
- Občutljivi ribji fileji
- Rebra

S posredno vročino lahko tudi dokončate debelejše kose hrane ali kose s kostjo, ki ste jih pred tem popekli ali rjavo zapekli na neposrednem ognju.

Pri posrednem načinu je vročina na obeh straneh žara ali pa samo na eni strani žara. Hrana je na tisti strani rešetke za pečenje (A), pod katero ne gori oglje.

Žareča in prevodna vročina sta sicer pomembni, vendar pri posrednem pečenju nista tako močni. Če je pokrov žara zaprt, kot tudi mora biti, se proizvaja tretja vrsta vročine: konvekcijska. Vročina se dviga, odbija od pokrova in notranjih površin žara ter počasi kroži, hrana pa se s tem enakomerno obdela z vseh strani.

Konvekcijska vročina ne popeče površine hrane tako kot izsevana ali prevajana toplota. Hrana se speče bolj enakomerno tudi v sredini, kakor v pečici.

Razporejanje oglja za posredno vročino

1. Nadenite si rokavico za žar ali druge rokavice.

Opomba: Žar, vključno z ročaji, loputo pokrova in zračniki posode, se med uporabo segreje. Da si ne bi opekli rok, si zato nadenite rokavico za žar ali druge rokavice.

2. Ko zagori vse oglje, ga z dolgo prijemalko razporedite tako, da bo na eni strani hrane **(B)**. Med oglje lahko postavite tudi posodo za odcejanje, v kateri se bo zbiral sok od pečenja.

3. Vrnite rešetko za pečenje na svoje mesto.

4. Pokrijte žar s pokrovom.

5. Odprite loputo pokrova **(C)**.

6. Rešetko segrevajte približno 10 do 15 minut.

7. Ko je rešetka za pečenje ogreta, jo očistite s ščetinasto krtačo za žar iz nerjavečega jekla **(D)**.

Opomba: Uporabite ščetinasto krtačo za žar iz nerjavečega jekla. Zamenjajte krtačo, če najdete odpadle ščetine na rešetki za pečenje ali na krtači.

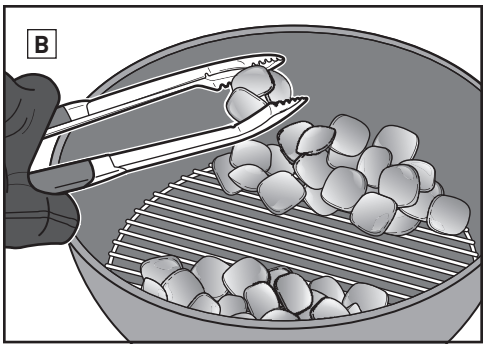
8. Odprite pokrov in razporedite hrano po rešetki.

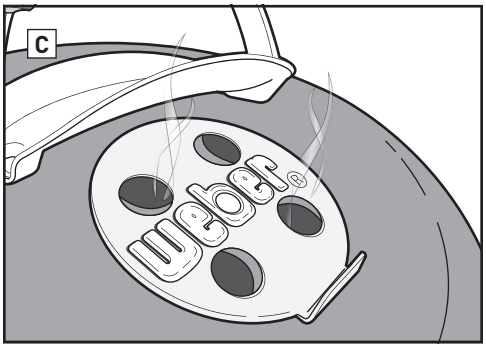
9. Pokrijte žar s pokrovom. Priporočen čas pečenja poiščite v receptih.

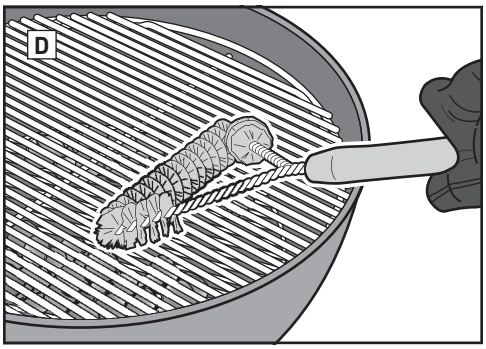
Opomba: Ko odstranjujete pokrov med pečenjem, ga dvignite na stran in ne naravnost navzgor. Če boste pokrov dvignili naravnost navzgor, se lahko pepel dvigne na hrano zaradi sesalnega učinka.

Ko končate s pripravo hrane ...

Zaprite loputo pokrova in zračnike posode, da ugasnete oglje.







Merjenje in dodajanje oglja za posredno vročino

***Za merjenje oglja v kosih uporabite merilno posodo za oglje, ki je priložena žaru.

Premer žara	Briketi oglja		Bukovo oglje v kosih*		Oglje v kosih iz mešanega lesa*	
	Briketi za prvo uro (na stran)	Briketi, ki se dodajo vsako uro (na stran)	Oglje za prvo uro (na stran)	Oglje, ki se doda vsako uro (na stran)	Oglje za prvo uro (na stran)	Oglje, ki se doda vsako uro (na stran)
Go-Anywhere®	6 briketov	2 briketa	½ posode (0,30 kg)	1 pest	¼ posode	1 pest
37 cm	7 briketov	5 briketov	½ posode (0,30 kg)	¼ posode	½ posode	¼ posode
47 cm	15 briketov	7 briketov	½ posode (0,30 kg)	1 pest	½ posode	1 pest

NAMIGI IN NASVETI ZA USPEŠNO PEČENJE NA ŽARU

Nosite rokavice

Med uporabo žara na oglje vedno nosite rokavice za žar ali druge rokavice. Zračniki, lopute, ročaji in posoda se med postopkom pečenja segrejejo, zato zavarujte svoje dlani in podlakti.

Ne uporabljajte tekočine za vžig

Izogibajte se uporabi tekočine za vžig, saj se hrana zaradi nje lahko navzame kemičnega okusa. Oglje boste veliko čisteje in učinkoviteje zanetili s kaminom za prižiganje (na prodaj posebej) in s kockami za prižiganje (na prodaj posebej).

Segrejte žar

Žar pred začetkom priprave hrane segrevajte 10 do 15 minut z zaprtim pokrovom, da pripravite rešetko za pečenje. Ko je vse oglje razžarjeno, temperatura pod pokrovom doseže 260 °C. Vročina sprosti koščke hrane, ki so sprijeti na rešetko, tako da jih boste lahko enostavno odstranili s ščetinasto krtačo za žar iz nerjavečega jekla. Če boste žar primerno segreli, bo rešetka dovolj vroča za popečenje hrane in zato se ta ne bo prijemala na rešetko.

Opomba: Uporabite ščetinasto krtačo za žar iz nerjavečega jekla. Zamenjajte krtačo, če najdete odpadle ščetine na rešetki za pečenje ali na krtači.

Naoljite hrano in ne rešetke

Olje preprečuje sprijemanje hrane ter ji doda okus in vlago. Če hrano na tanko premažete ali popršite z oljem, bo učinek boljši, kot če bi premazali rešetko.

Skrbite za pretok zraka

Oglje potrebuje zrak za zgorevanje. Pokrov naj ostane kolikor je mogoče zaprt, loputa pokrova in zračnik posode pa morata biti odprta. Redno odstranjujte pepel na dnu žara, da ne zamaši zračnikov.

Pokrijte žar s pokrovom

Pokrov naj ostane kolikor je mogoče zaprt zaradi štirih pomembnih razlogov.

1. Rešetka ostane dovolj vroča, da se hrana popeče.
2. Hrana se peče hitreje in se pri tem ne izsuši.
3. Žar ujame paro od maščob in sokov, ki nastaja v žaru.
4. Dovod kisika je dovolj omejen, da ne prihaja do izbruhov plamenov.

Krotite plamen

Izbruhi plamenov se dogajajo in to je dobro, saj popečejo vašo jed po površini. Če je izbruhov plamena preveč, pa se lahko hrana tudi zažge. Pokrov naj ostane zaprt kolikor je mogoče. S tem je omejena količina kisika v žaru in se pogasijo morebitni izbruhi plamenov. Če vam plamen uide izpod nadzora, hrano začasno premaknite nad posredno vročino, dokler plamen ne ugasne.

Spremljajte čas in temperaturo

Čas pečenja se podaljša pri hladnem vremenu in na večji nadmorski višini. Če piha močan veter, se bo povečala temperatura rešetke za oglje. Zato se ne oddaljujte od žara in ne pozabite, da mora biti žar zaprt s pokrovom, sicer bo toplota uhajala iz njega.

Zamrznjena ali sveža hrana

Če pečete na žaru zamrznjeno ali svežo hrano, upoštevajte varnostna navodila na embalaži in hrano vedno pregrejte do priporočene temperature. Pečenje zamrznjene hrane traja dlje časa, odvisno od vrste hrane pa boste morda potrebovali tudi več oglja.

Skrbite za čistočo

Upoštevajte nekaj osnovnih pravil vzdrževanja in vaš žar vam bo dobro služil dolga leta!

- Pred uporabo odstranite pepel in staro oglje z dna posode in lovilnika pepela za dober pretok zraka in učinek pečenja. Pred tem se prepričajte, da je oglje pogašeno in da je žar hladen.
- Na notranji strani pokrova boste morda opazili kosmiče, podobne barvi. Pare masti in dim med uporabo počasi oksidirata v saje, ki se nalagajo na notranji strani pokrova. Uporabite ščetinasto krtačo za žar iz nerjavečega jekla in oščetkajte zoglenelo maščobo na notranji strani pokrova. Da bi se nabiralo manj maščobe, lahko notranjost pokrova po pečenju obrišete s papirnato brisačo, ko je žar še topel (ne vroč).
- Če uporabljate žar v neugodnem okolju, boste morali njegovo zunanjost čistiti pogosteje. Kisel dež, kemikalije in slana voda lahko povzročijo površinsko rjavenje. Weber priporoča, da zunanjost žara čistite s toplo milnico. Nato ga sperite in temeljito posušite.
- Površine žara ne čistite z ostrimi predmeti ali z agresivnimi čistilnimi sredstvi.

VODIČ ZA PEČENJE NA ŽARU

SL

Pri času pečenja govedine in jagnjetine je bila uporabljena definicija srednje zapečenosti USDA (Ministrstvo Združenih držav Amerike za kmetijstvo), če ni navedeno drugače. Kosi mesa, debeline, teže in časi pečenja veljajo kot smernice. Na čas pečenja lahko vplivajo tudi dejavniki, kot so nadmorska višina, veter in zunanja temperatura.

Recepte in nasvete za peko na žaru lahko najdete na strani www.weber.com.

		Debelina/teža	Približen skupni čas pečenja na žaru
RDEČE MESO	**Zrezek:** Šimbas, ledvična pečenka, bržola, zrezek T-bone in file minjon (ribica)	debelina 1.9 cm	**4 do 6 minut** neposredna močna vročina
		debelina 2,5 cm	**6 do 8 minut** neposredna močna vročina
		debelina 5 cm	**14 do 18 minut** popecite 6 do 8 minut na neposredni močni vročini, nato pa pecite 8 do 10 minut na posredni močni vročini
	Potrebušina	0,7 do 0,9 kg, debelina 1.9 cm	**8 do 10 minut** neposredna srednja vročina
	Goveja Polpeta	debelina 1.9 cm	**8 do 10 minut** neposredna srednja vročina
	Ribica	1,4 do 1,8 kg	**45 do 60 minut** 15 minut na neposredni srednji vročini in 30 do 45 minut na posredni srednji vročini
SVINJINA	**Pečenice:** sveže	85 g, par	**20 do 25 minut** neposredna šibka vročina
	Kotleti: s kostjo ali brez	debelina 1,9 cm	**6 do 8 minut** neposredna močna vročina
		debelina 3,2 do 3,8 cm	**10 do 12 minut** popecite 6 minut na neposredni močni vročini, nato pecite 4 do 6 minut na posredni močni vročini
	Rebra: zgornji del reber, spodnji del reber	1,4 do 1,8 kg	**1½ do 2 uri** posredna srednja vročina
	Rebra: na kmečki način, s kostjo	1,4 do 1,8 kg	**1½ do 2 uri** posredna srednja vročina
	Ribica	0,5 kg	**30 minut** popecite 5 minut na neposredni močni vročini, in nato pecite 25 minut na posredni srednji vročini
PERUTNINA	**Piščančja prsa:** brez kosti in kože	170 do 225 g	**8 do 12 minut** neposredna srednja vročina
	Piščančja bedra: brez kosti in kože	115 g	**8 do 10 minut** neposredna srednja vročina
	Piščančji kosi: s kostjo, različni	85 do 170 g	**36 do 40 minut** 6 do 10 minut na neposredni šibki vročini, in 30 minut na posredni srednji vročini
	Piščanec: cel	1,8 do 2,3 kg	**1 do 1¼ ure** posredna srednja vročina
	Piščanec vrste Cornish Game	0,7 do 0,9 kg	**60 do 70 minut** posredna srednja vročina
	Puran: cel, brez nadeva	4,5 do 5,5 kg	**2 do 2½ ure** posredna srednja vročina
RIBE IN MORSKI SADEŽI	**Ribe, fileji in zrezki:**morski list, rdeči hlastač, losos, brancin, mečarica, tun	debelina 0,6 do 1,3 cm	**3 do 5 minut** neposredna srednja vročina
		debelina 2,5 do 3,2 cm	**10 do 12 minut** neposredna srednja vročina
	Ribe: cele	0,5 kg	**15 do 20 minut** posredna srednja vročina
		1,4 kg	**30 do 45 minut** posredna srednja vročina
	Rakci	42 g	**2 do 4 minute** neposredna močna vročina
ZELENJAVA	**Šparglji**	premer 1,3 cm	**6 do 8 minut** neposredna srednja vročina
	Koruza	v lističu	**25 do 30 minut** neposredna srednja vročina
		oličkana	**10 do 15 minut** neposredna srednja vročina
	Gobe	šiitake ali šampinjoni	**8 do 10 minut** neposredna srednja vročina
		šampinjoni portobello	**10 do 15 minut** neposredna srednja vročina
	Čebula	polovica	**35 do 40 minut** posredna srednja vročina
		1,3 cm rezine	**8 do 12 minut** neposredna srednja vročina
	Krompir	cel	**45 do 60 minut** posredna srednja vročina
		1,3 cm rezine	**9 do 11 minut** kuhajte ga 3 minute, nato pa ga pecite 6 do 8 minut na neposredni srednji vročini

Poskrbite, da bo na rešetki dovolj prostora za hrano, ko boste zaprli žar. Med hrano in pokrovom mora ostati približno 2,5 cm prostora.

Nasveti za pečenje

- Zrezke, ribje fileje, piščančje kose brez kosti in zelenjavo pecite na žaru z neposredno vročino tako dolgo, kot piše v tabeli (ali dokler hrana ni pečena po vašem okusu). Hrano približno na polovici časa pečenja enkrat obrnite.
- Pečenke, celo perutnino, kose perutnine s kostjo, cele ribe in debelejše kose pecite na posredni vročini tako dolgo, kot piše v tabeli (ali dokler hitri termometer ne pokaže želene temperature v notranjosti).
- Pečenke, večje kose mesa ter debele kotlete in zrezke po pečenju pustite počivati 5 do 10 minut, preden jih razrežete. Temperatura v notranjosti mesa se bo v tem času dvignila za 5 do 10 stopinj.
- Za dodatno dimno aromo lahko dodate trske ali koščke lesa listavcev (ki jih pred tem namočite v vodo za 30 minut in odcedite) ali navlažene sveže začimbe, kot so rožmarin, timijan ali lovorov list. Moker les ali začimbe položite na oglje tik preden začnete s peko.
- Hrano pred pečenjem na žaru odtalite. Če pečete zamrznjeno hrano, se čas pečenja ustrezno podaljša.

Nasveti za varno pripravo hrane

- Mesa, rib in perutnine ne odtajajte na sobni temperaturi. Hrano odtalite v hladilniku.
- Preden se lotite priprave hrane in po rokovanju s svežim mesom, ribami ali perutnino si temeljito operite roke s toplo vodo in milom.
- Pripravljene hrane nikoli ne odlagajte na površino, kjer je prej bila surova hrana.
- Vse površine in kuhinjske pripomočke, ki so bili v stiku s surovim mesom ali ribami, operite s toplo milnico in sperite.

BEZPEČNOSŤ

Nedodržanie pokynov týkajúcich sa RIZÍK, VÝSTRAH a UPOZORNENÍ uvedených v tomto návode na používanie môže viesť k vážnemu telesnému zraneniu alebo usmrteniu, k vzniku požiaru alebo výbuchu a následnému poškodeniu majetku.

Pred obsluhou tohto grilu si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné informácie uvedené v tomto návode.

RIZIKÁ

⚠ Nepoužívajte v uzavretom priestore! Tento gril je určený výhradne na použitie vo vonkajšom prostredí s dostatočným vetraním, pričom nie je určený a nemal by sa nikdy používať ako vykurovacie zariadenie. Pri použití v uzavretom priestore hrozí nahromadenie jedovatých výparov, ktoré môžu spôsobiť vážne poškodenie zdravia alebo smrť.

⚠ Gril nepoužívajte v garáži, budovách, krytých priechodoch ani v inom uzatvorenom priestore.

⚠ Na podpálenie dreveného uhlia nepoužívajte benzín, alkohol ani iné vysoko prchavé kvapaliny. Ak na podpálenie dreveného uhlia použijete tekutý podpaľovač (neodporúča sa), pred samotným podpálením dreveného uhlia odstráňte akúkoľvek kvapalinu, ktorá mohla vytiecť cez vetracie otvory na kotli.

⚠ Nepridávajte tekutý podpaľovač ani drevené uhlie napustené podpaľovačom do horúceho alebo teplého dreveného uhlia. Po použití tekutý podpaľovač uzatvorte a umiestnite do bezpečnej vzdialenosti od grilu.

⚠ Dbajte na to, aby sa v blízkosti grilovania nevyskytovali prchavé látky ani horľavé kvapaliny, ako sú benzín, alkohol, atď., ani žiadny horľavý materiál.

VÝSTRAHY

⚠ Nepoužívajte tento gril, pokiaľ nie je kompletne zmontovaný. Tento gril musí byť zmontovaný presne podľa návodu na montáž. Nesprávna montáž môže viesť k ohrozeniu zdravia.

⚠ Nikdy nepoužívajte gril bez namontovaného zachytávača popola.

⚠ Nepoužívajte tento gril pod žiadnou horľavou konštrukciou.

⚠ Požitie alkoholu, užitie liekov na predpis alebo bez predpisu môže narušiť schopnosť používateľa správne zmontovať alebo bezpečne obsluhovať gril.

⚠ Pri obsluhe grilu dbajte na opatrnosť. Počas grilovania alebo čistenia je gril horúci a nikdy sa nesmie nechať bez dozoru.

⚠ VÝSTRAHA! Toto grilovacie zariadenie sa zohreje na veľmi vysokú teplotu, počas používania sa nesmie premiestňovať.

⚠ VÝSTRAHA! Zabráňte prístupu detí a domácich zvierat.

⚠ VÝSTRAHA! Nepoužívajte lieh ani benzín na zapaľovanie či opätovné zapaľovanie! Používajte len prostriedky na zapaľovanie, ktoré vyhovujú norme EN 1860-3!

⚠ Tento gril značky Weber® nie je určený na inštalovanie v rekreačných vozidlách ani člnoch.

⚠ Gril nepoužívajte vo vzdialenosti menšej ako 1,5 m od akéhokoľvek horľavého materiálu. Medzi horľavé materiály patria, okrem iného aj drevo alebo impregnované drevené dosky, terasy a verandy.

⚠ Vždy uchovávajte gril na bezpečnom, rovnom povrchu, mimo dosah horľavého materiálu.

⚠ Neumiestňujte gril na sklo alebo horľavý povrch.

⚠ Gril nepoužívajte pri silnom vetre.

⚠ Počas zapaľovania alebo používania grilu nepoužívajte oblečenie s voľnými rukávmi.

⚠ Nikdy nezisťujte teplotu grilovacieho roštu ani roštu určeného na drevené uhlie, popola, dreveného uhlia či grilu dotykom.

⚠ Po ukončení grilovania drevené uhlie zahaste. Ak chcete drevené uhlie zahasiť, zatvorte vetrací otvor na kotli a vetrací prieduch na veku, a umiestnite veko na kotol.



⚠ Pri príprave pokrmu, nastavovaní vetracích otvorov (prieduchov), prikladaní dreveného uhlia a manipulácii s teplomerom či vekom používajte žiaruvzdorné grilovacie rukavice.

⚠ Používajte vhodné pomôcky s dlhými, žiaruvzdornými rukoväťami.

⚠ Drevené uhlie kladťe vždy na hornú časť (spodného) roštu určeného na drevené uhlie. Neumiestňujte drevené uhlie priamo na dno kotla.

⚠ Neopierajte sa o stôl a nepreťažujte ho po stranách.

⚠ Nepoužívajte držiak veka Tuck-Away™ ako rukoväť na dvíhanie alebo premiestňovanie grilu.

⚠ Nevešajte veko na rukoväť kotla.

⚠ Nikdy nevyhadzujte horúce drevené uhlie na miesta, kde by naň mohol niekto stúpiť alebo kde hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru. Nikdy nevyhadzujte popol ani drevené uhlie skôr ako sa úplne zahasia.

⚠ Gril neuskladňujte, pokým popol a drevené uhlie nie sú úplne uhasené.

⚠ Neodstraňujte popol, kým sa všetko drevené uhlie úplne nespáli, nezahasí a gril úplne nevychladne.

⚠ Elektrické vodiče a káble uchovávajte mimo horúcich povrchov grilu a mimo oblastí s intenzívnou premávkou.



⚠ VÝSTRAHA! Nepoužívajte grilovacie zariadenie v stiesnenom priestore, napr. v dome, stane, karavane, vozidle či inom obmedzenom priestore. Hrozí riziko usmrtenia v dôsledku otravy oxidom uhoľnatým.

UPOZORNENIA

⚠ Nepoužívajte vodu na reguláciu náhleho vzplanutia ani na zahasenie dreveného uhlia.

⚠ Vystlanie kotla hliníkovou fóliou znemožní prúdenie vzduchu. Pri príprave pokrmu nepriamym grilovaním použite namiesto toho odkvapkávaciu tácku na zachytenie výpeku z mäsa.

⚠ Pravidelne kontrolujte, či na kefách na gril nedochádza k uvoľňovaniu štetín a nadmernému opotrebovaniu. Ak sa na grilovacom rošte alebo na kefe nájdu akékoľvek uvoľnené štetiny, kefu vymeňte. Spoločnosť Weber odporúča zakúpiť novú kefu na gril so štetinami z nerezovej ocele začiatkom každého grilovacieho obdobia.

ZÁRUKA

Ďakujeme, že ste si kúpili výrobok WEBER®. Spoločnosť Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") je hrdá na to, že môže dodávať bezpečný, trvanlivý a spoľahlivý výrobok.

Toto je dobrovoľná záruka spoločnosti Weber, ktorú vám poskytujeme bez akéhokoľvek ďalšieho poplatku. Obsahuje informácie, ktoré budete potrebovať pri oprave výrobku WEBER® v nepravdepodobnom prípade poruchy alebo zlyhania.

Podľa príslušných zákonov má zákazník niekoľko práv v prípade, že je produkt chybný. Medzi tieto práva patria dodatočný výkon alebo výmena, zľava z kúpnej ceny a kompenzácia. V Európskej Únii napríklad je to dvojročná zákonná záruka začínajúca dňom odovzdania produktu. Tieto a iné zákonné práva nie sú ovplyvnené poskytnutím tejto záruky. V skutočnosti táto záruka poskytuje ďalšie práva majiteľovi, ktoré sú nezávislé od zákonnej záruky.

DOBROVOĽNÁ ZÁRUKA WEBER

Spoločnosť Weber poskytuje záruku majiteľovi výrobku WEBER®(alebo v prípade daru či propagačnej akcie osobe, pre ktorú bol výrobok ako darček alebo propagačná položka kúpená), že výrobok WEBER® nebude obsahovať chyby materiálu a spracovania na obdobie uvedené nižšie v prípade montáže a prevádzky v súlade s pokynmi uvedenými v dodávanej Používateľskej príručke. (Poznámka: v prípade straty Používateľskej príručky WEBER® nájdete náhradnú príručku online na adrese www.weber.com alebo na adrese konkrétnej krajiny, na ktorú bude majiteľ presmerovaný.) Pri bežnom používaní a údržbe v rodinnom dome alebo byte spoločnosť Weber zaručuje v rozsahu tejto záruky opravu alebo výmenu chybných dielov v príslušnom období a v rámci obmedzení a vylúčení uvedených nižšie. V ROZSAHU POVOLENOM PRÍSLUŠNÝM ZÁKONOM SA TÁTO OBMEDZENÁ ZÁRUKA PREDLŽUJE LEN PÔVODNÉMU MAJITEĽOVI A NIE JE MOŽNÉ JU PRENIESŤ NA ĎALŠÍCH MAJITEĽOV, OKREM PRÍPADU DARČEKOV A PROPAGAČNÝCH POLOŽIEK AKO JE UVEDENÉ VYŠŠIE.

ZODPOVEDNOSTI MAJITEĽA V PLATNOSTI TEJTO ZÁRUKY

Ak chcete zaistiť bezproblémové krytie zárukou, je dôležité (ale nevyžaduje sa) zaregistrovať výrobok WEBER® online na adrese www.weber.com alebo na adrese konkrétnej krajiny, na ktorú bude majiteľ presmerovaný.) Odložte si tiež originálny doklad o kúpe alebo faktúru. Zaregistrovaním výrobku WEBER® potvrdíte krytie zárukou a vytvoríte spojenie medzi sebou a spoločnosťou Weber pre prípad, že vás budeme musieť kontaktovať.

Vyššie uvedená záruka platí len vtedy, ak sa majiteľ dokáže dôkladne starať o svoj výrobok WEBER® a dodržať všetky pokyny na montáž, používanie a preventívnu údržbu, ako je uvedené v dodávanej Používateľskej príručke, pokiaľ nepreukáže, že chyba alebo porucha je nezávislá od nedodržania vyššie uvedených povinností. Ak bývate pri pobreží mora alebo ste umiestnili výrobok v blízkosti bazénu, údržba zahŕňa bežné umývanie a oplachovanie vonkajších povrchov, ako je uvedené v dodávanej Používateľskej príručke.

VYBAVOVANIE/VYLÚČENIE ZÁRUKY

Ak ste presvedčení, že máte diel na ktorý sa vzťahuje táto záruka, obráťte sa na Zákaznícky servis spoločnosti Weber na našej webovej adrese www.weber.com alebo na adrese konkrétnej krajiny, na ktorú bude majiteľ presmerovaný. Po preskúmaní spoločnosť Weber opraví alebo vymení (na základe svojho rozhodnutia) chybný diel, na ktorý sa vzťahuje táto záruka. V prípade, že oprava alebo výmena nebude možná, spoločnosť Weber sa môže rozhodnúť vymeniť príslušný gril za nový v rovnakej alebo vyššej hodnote. Spoločnosť Weber vás môže požiadať o vrátenie dielov na preskúmanie a prepravné náklady budú dopredu preplatené.

Táto ZÁRUKA sa nevzťahuje na poškodenie, zhoršenie kvality, stratu intenzity farby alebo hrdzavenie, za ktoré nie je spoločnosť Weber zodpovedná, spôsobené:

- nesprávnym používaním, zneužívaním, úpravou, nesprávnou aplikáciou, vandalizmom, nesprávnou inštaláciou alebo nesprávnym vykonaním bežnej a pravidelnej údržby,
- hmyzom (napr. pavúkmi) a hlodavcami (napr. veveričkami) vrátane, ale nie výhradne na rúrkach horáka alebo plynových hadiciach,
- vystavením morskému vzduchu alebo zdrojom chlóru ako sú bazény, horúce bazény alebo vírivky,
- nepriaznivými poveternostnými podmienkami ako sú krúpy, hurikány, zemetrasenia, cunami, prívalové vlny alebo búrky.

Ak použijete alebo nainštalujete na výrobok WEBER® diely, ktoré nie sú originálne diely Weber, táto záruka stratí platnosť a všetky následné škody ňou nebudú kryté. Akákoľvek úprava plynového grilu, ktorá nebola schválená spoločnosťou Weber a nevykonal ju oprávnený servisný technik ruší platnosť tejto záruky.

ZÁRUČNÉ DOBY VÝROBKU

Kotol, veko a stredný kruh:
10 rokov, na odolnosť voči prehrdzaveniu a prepáleniu

Jednodotykový čistiaci systém One-Touch™:
5 rokov, na odolnosť voči prehrdzaveniu a prepáleniu

Plastové komponenty:
5 rokov, nevzťahuje sa na vyblednutie alebo stratu farby

Všetky ostatné časti:
2 roky

VYLÚČENIE ZODPOVEDNOSTI

OKREM ZÁRUKY A VYLÚČENÍ ZODPOVEDNOSTI, AKO JE OPÍSANÉ V TOMTO VYHLÁSENÍ O ZÁRUKE, NIE JE TU VÝSLOVNE ŽIADNA ĎALŠIA ZÁRUKA ANI TU NIE SÚ UVEDENÉ DOBROVOĽNÉ VYHLÁSENIA ZODPOVEDNOSTI, KTORÉ PREKRAČUJÚ ZÁKONNÚ ZODPOVEDNOSŤ PRE SPOLOČNOSŤ WEBER. SÚČASNÉ VYHLÁSENIE O ZÁRUKE TIEŽ NEOBMEDZUJE ANI NEVYLUČUJE SITUÁCIE ALEBO NÁROKY, PRI KTORÝCH MÁ SPOLOČNOSŤ WEBER ZÁKONNÚ ZODPOVEDNOSŤ, AKO JE PREDPÍSANÉ ŠTATÚTOM.

ŽIADNA ZÁRUKA NEPLATÍ PO SKONČENÍ PRÍSLUŠNÝCH OBDOBÍ TEJTO ZÁRUKY. ŽIADNE INÉ ZÁRUKY POSKYTNUTÉ AKOUKOĽVEK OSOBOU, VRÁTANE PREDAJCU ALEBO MALOOBCHODNÍKA VZŤAHUJÚCE SA NA AKÝKOĽVEK VÝROBOK (AKO JE AKÉKOĽVEK "ROZŠÍRENÉ ZÁRUKY"), NIE SÚ PRE SPOLOČNOSŤ WEBER ZÁVÄZNÉ. VÝHRADNÝM OPATRENÍM TEJTO ZÁRUKY JE OPRAVA ALEBO VÝMENA DIELU ALEBO VÝROBKU.

V ŽIADNOM PRÍPADE, V RÁMCI PLATNOSTI TEJTO DOBROVOĽNEJ ZÁRUKY, NIE JE NÁHRADA AKÉHOKOĽVEK DRUHU VYŠŠIA NEŽ SUMA NÁKUPNEJ CENY PREDANÉHO VÝROBKU WEBER®.

VY ODHADUJETE RIZIKO A ZODPOVEDNOSŤ ZA STRATU, POŠKODENIE ALEBO ZRANENIE PRE VÁS A VÁŠ MAJETOK ALEBO OSTATNÝCH A ICH MAJETOK, KTORÉ VZNIKAJÚ Z NESPRÁVNEHO POUŽÍVANIA ALEBO ZNEUŽÍVANIA VÝROBKU ALEBO NEDODRŽANIA POKYNOV OD SPOLOČNOSTI WEBER, KTORÉ SÚ UVEDENÉ V DODÁVANEJ POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKE.

DIELY A PRÍSLUŠENSTVO VYMENENÉ V OBDOBÍ PLATNOSTI TEJTO ZÁRUKY SÚ V ZÁRUKE LEN DO KONCA VYŠŠIE UVEDENEJ PÔVODNEJ ZÁRUČNEJ DOBY.

TÁTO ZÁRUKA PLATÍ LEN PRE SÚKROMNÉ POUŽÍVANIE V RODINNOM DOME ALEBO BYTE A NEPLATÍ PRE GRILY WEBER POUŽÍVANÉ V KOMERČNÝCH ALEBO KOMUNÁLNYCH PROSTREDIACH, PRÍP. PROSTREDIACH S VIACERÝMI JEDNOTKAMI AKO SÚ REŠTAURÁCIE, HOTELY, REZORTY ALEBO NÁJOMNÉ NEHNUTEĽNOSTI.

SPOLOČNOSŤ WEBER MÔŽE ČASOM ZMENIŤ DIZAJN SVOJICH VÝROBKOV. NIČ, ČO JE OBSIAHNUTÉ V TEJTO ZÁRUKE NIE JE POVAŽOVANÉ PRE SPOLOČNOSŤ WEBER AKO ZÁVÄZNÉ NA ZAPRACOVANIE TAKÝCHTO ZMIEN DIZAJNOV DO PREDCHÁDZAJÚCICH VÝROBKOV, ANI TAKÉTO ZMENY NIE SÚ POVAŽOVANÉ ZA PRIZNANIE, ŽE PREDCHÁDZAJÚCE DIZAJNY BOLI CHYBNÉ.

Navštívte stránku www.weber.com, vyberte vašu krajinu a zaregistrujte si svoj gril ešte dnes.

SYSTÉM NA PRÍPRAVU POKRMOV

Technologickému návrhu vášho grilu na drevené uhlie značky Weber® sme venovali dôkladnú pozornosť. Naše grily konštruujeme tak, aby ste si pri ich používaní nemuseli robiť žiadne starosti s náhlym vzplanutím, horúcimi a studenými miestami ani spáleným pokrmom. Zakaždým môžete očakávať skvelý výkon, jednoduché ovládanie a zaručené výsledky.

Kotol a veko

Každý gril na drevené uhlie značky Weber® sa skladá z kotla **(A)** a veka **(B)**, ktoré sú vyrobené z porcelánom smaltovanej ocele. Táto povrchová úprava zaručuje, že povrch grilu sa nebude nikdy olupovať ani praskať. Reflexný povrch umožňuje konvekčné grilovanie, kedy teplo okolo pokrmu sála veľmi podobným spôsobom, ako v rúre určenej do interiéru, čoho výsledkom je rovnomerné grilovanie celého pokrmu.

Vetracie prieduchy a otvory

Rozhodujúcim faktorom pri grilovaní pomocou dreveného uhlia je vzduch. Čím viac vzduchu sa do grilu dostane, tým bude teplota plameňa vyššia (až do určitého bodu) a tým častejšie sa musí aj dopĺňať palivo. Ak budete udržiavať veko grilu čo najviac zatvorené, nebudete musieť pridávať palivo tak často. Vetracie otvory **(C)** v spodnej časti grilu by sa mali ponechať otvorené vždy, keď grilujete. Ak si želáte spomaliť rýchlosť horenia, zatvorte vetrací prieduch na veku **(D)** maximálne do polovice.

Grilovací rošt

Grilovací rošt **(E)**, ktorý je vyrobený z vysokoodolnej plátovanej ocele, poskytuje bohatý priestor na prípravu ktoréhokoľvek z vašich obľúbených jedál.

Rošt na drevené uhlie

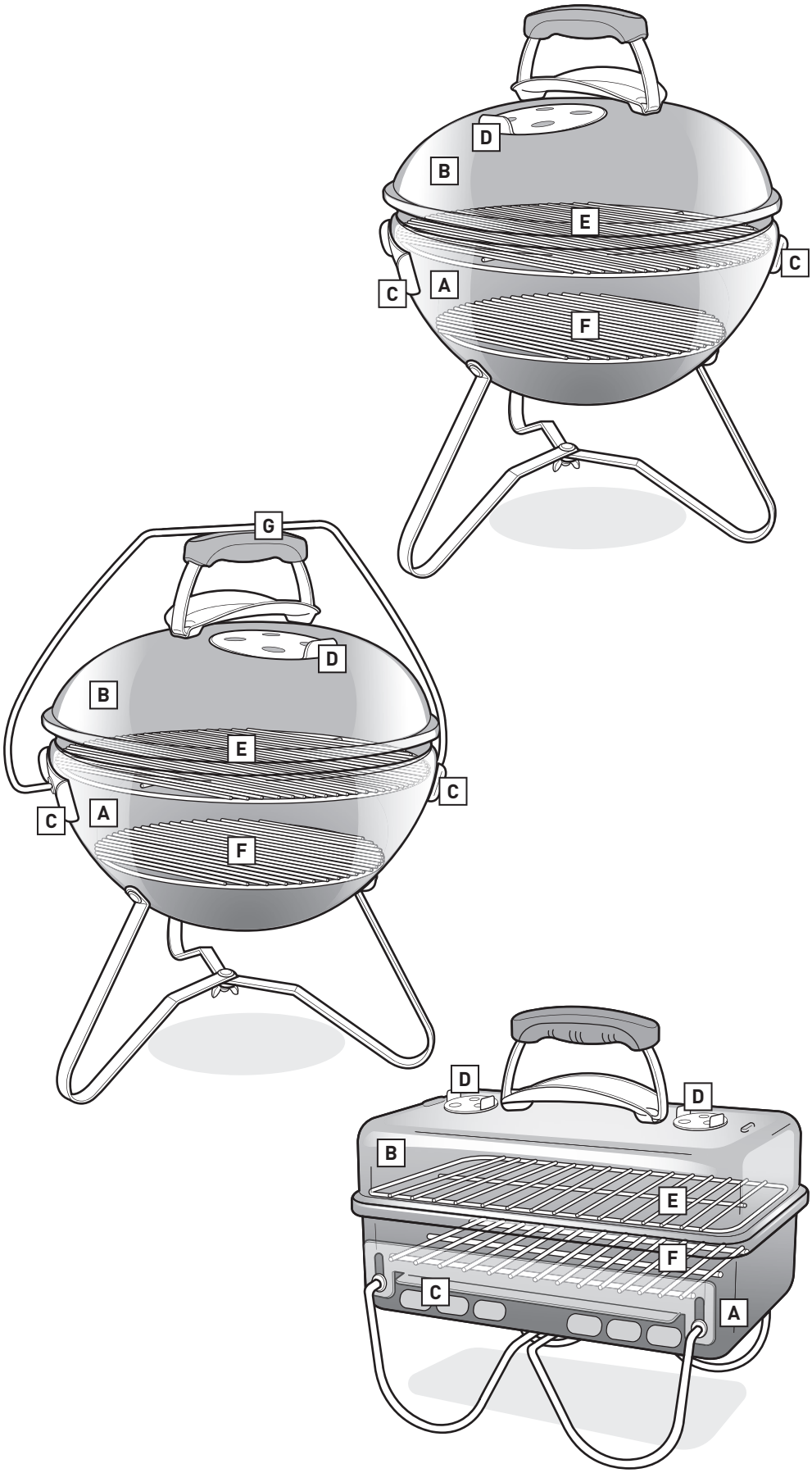
Rošt na drevené uhlie **(F)** je vyrobený tak, aby odolal teplotám pri spaľovaní dreveného uhlia. Tento trvanlivý rošt, vyrobený z vysokoodolnej ocele, sa nezdeformuje ani neprepáli. Navyše, poskytuje dostatok priestoru na priame alebo nepriame grilovanie, pričom vám umožňuje flexibilné grilovanie ľubovoľným spôsobom.

Špeciálne prvky

Váš gril môže byť vybavený nasledujúcim špeciálnym prvkom:

Systém zaistenia veka Tuck-N-Carry®

Systém zaistenia veka Tuck-N-Carry® **(G)** umožňuje prenášanie zariadenia a po spustení slúži aj ako držiak veka.



ZAPÁLENIE DREVENÉHO UHLIA

Výber vhodného miesta na grilovanie

- Tento gril je určený výhradne na použitie vo vonkajšom prostredí s dostatočným vetraním. Gril nepoužívajte v garáži, budove, krytom priechode ani v inom uzatvorenom mieste.
- Vždy uchovávajte gril na bezpečnom rovnom povrchu.
- Gril nepoužívajte vo vzdialenosti menšej ako 1,52 m od akéhokoľvek horľavého materiálu. Medzi horľavé materiály patria okrem iného aj drevo alebo impregnované drevené dosky, terasy a verandy

Výber primeraného množstva dreveného uhlia

Výber množstva dreveného uhlia závisí od typu jedla, ktoré sa bude grilovať a od veľkosti grilu. Ak grilujete malé, jemné kusy pokrmov, ktoré vyžadujú menej ako 20 minút tepelnej úpravy, postupujte podľa tabuľky ***Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri priamom grilovaní***. Ak grilujete väčšie kusy mäsa, ktoré vyžadujú 20 a viac minút tepelnej úpravy, alebo jemné pokrmy, postupujte podľa tabuľky ***Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní***. Na dávkovanie primeraného množstva dreveného uhlia použite odmerku dodávanú spolu s grilom. Viac podrobností o rozdieloch medzi priamym a nepriamym grilovaním nájdete uvedené v časti *SPÔSOBY GRILOVANIA*.

Pred prvým grilovaním

Pred prvou prípravou pokrmu sa odporúča gril rozpáliť a palivo udržiavať rozžeravené pod zakrytým vekom, a to minimálne 30 minút.

Príprava grilu na zapálenie

1. Zodvihnite veko. V závislosti od modelu vášho grilu je možné ho umiestniť na bočnú stranu grilu pomocou systému zaistenia veka Tuck-N-Carry®, ktorý po spustení slúži aj ako držiak veka.
2. Vyberte (horný) grilovací rošt z grilu.
3. Vyberte (spodný) rošt určený na drevené uhlie a odstráňte popol alebo kúsky starého dreveného uhlia zo spodnej časti kotla a zachytávača popola (v závislosti od modelu vášho grilu).
4. Otvorte vetracíe) otvor(y) na kotli.
5. Do grilu opätovne umiestnite (spodný) rošt určený na drevené uhlie.

Poznámka: Pokyny na použitie tekutého podpaľovača boli z tohto návodu zámerne vynechané. Tekutý podpaľovač spôsobuje neporiadok a môže zapríčiniť chemickú pachuť pokrmov, zatiaľ čo pri zapaľovacích kockách (predávajú sa osobitne) k tomu nedochádza. Ak sa rozhodnete použiť tekutý podpaľovač, dodržiavajte pokyny výrobcu a NIKDY ho nepridávajte do horiaceho ohňa.

Zapálenie dreveného uhlia pomocou komínového podpaľovača

Najjednoduchší a najúčinnejší spôsob zapálenia akéhokoľvek druhu dreveného uhlia je použitie komínového podpaľovača; obzvlášť komínového podpaľovača Weber® RapidFire® (predáva sa osobitne). Pred zapálením komínového podpaľovača RapidFire® si pozorne prečítajte pribalené upozornenia a výstrahy.

1. Do spodnej časti komínového podpaľovača vložte zopár hárkov zhúžvaného novinového papiera a umiestnite komínový podpaľovač na rošt určený na drevené uhlie **(A)**; alebo položte niekoľko zapaľovacích kociek do stredu roštu určeného na drevené uhlie a komínový podpaľovač umiestnite na ne **(B)**.
2. Naplňte komínový podpaľovač dreveným uhlím **(C)**.
3. Cez otvory na boku komínového podpaľovača zapáľte zapaľovacie kocky alebo noviny **(D)**.
4. Komínový podpaľovač nechajte na mieste dovtedy, kým sa drevené uhlie úplne nezapáli. To, či je drevené uhlie úplne zapálené, spoznáte podľa toho, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

Poznámka: Skôr ako bude možné umiestniť pokrm na rošt, musia byť zapaľovacie kocky úplne spotrebované a drevené uhlie musí byť pokryté popolom. Nezačínajte grilovať, skôr ako bude palivo pokryté vrstvou popola.

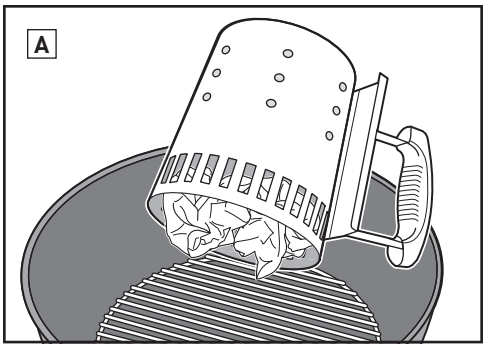
5. Keď je drevené uhlie úplne zapálené, postupujte podľa inštrukcií na nasledujúcich stranách návodu, kde sú uvedené pokyny ako rozložiť drevené uhlie, a následne môžete začať grilovať spôsobom podľa vášho výberu (priamy alebo nepriamy spôsob).

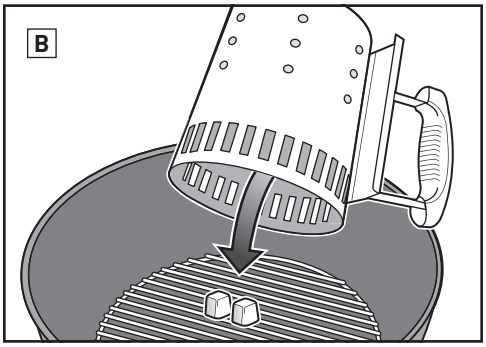
Zapálenie dreveného uhlia pomocou zapaľovacích kociek

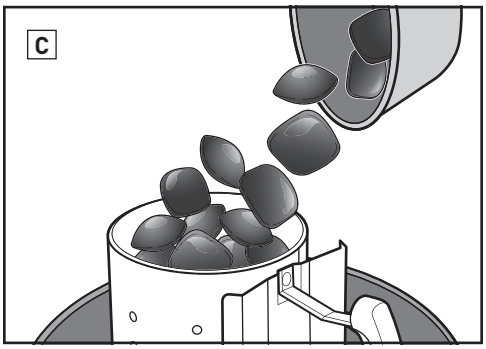
1. V strede roštu určeného na drevené uhlie (spodný rošt) postavte pyramídu z dreveného uhlia a vložte do nej niekoľko zapaľovacích kociek (predávajú sa osobitne) **(E)**.
2. Zapaľovacie kocky zapáľte pomocou dlhej zápalky alebo zapaľovača. Zapaľovacie kocky následne zapália drevené uhlie.
3. Počkajte, kým sa drevené uhlie úplne rozhorí. To, či je drevené uhlie úplne zapálené, spoznáte podľa toho, že je pokryté vrstvou bieleho popola.

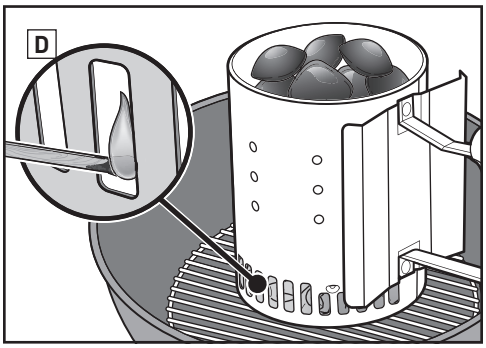
Poznámka: Skôr ako bude možné umiestniť pokrm na rošt, musia byť zapaľovacie kocky úplne spotrebované a drevené uhlie musí byť pokryté popolom. Nezačínajte grilovať skôr, ako bude palivo pokryté vrstvou popola.

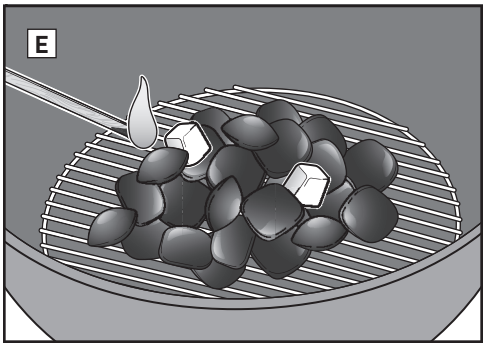
4. Keď je drevené uhlie úplne zapálené, postupujte podľa inštrukcií na nasledujúcich stranách návodu, kde sú uvedené pokyny ako rozložiť drevené uhlie, a následne môžete začať grilovať spôsobom podľa vášho výberu (priamy alebo nepriamy spôsob).

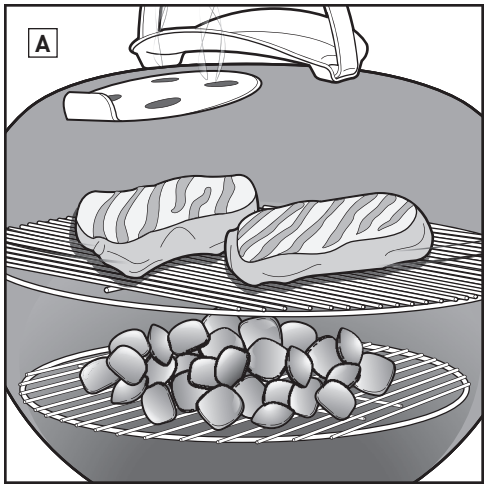












Priame grilovanie

Priamy spôsob grilovania sa používa na prípravu menších, jemnejších kusov pokrmov, ktorých tepelná úprava si vyžaduje menej ako 20 minút, napríklad:

- Hamburgery
- Rezne
- Kotlety
- Kebab
- Kúsky kurčaťa bez kostí
- Rybie filé
- Mäkkýše
- Krájaná zelenina

Pri priamom grilovaní sa oheň nachádza priamo pod pokrmom (A). Opeká povrch pokrmov, pričom sa rozvíjajú chute, štruktúra jedla, povrch lahodne skaramelizuje, a zároveň sa pokrmy grilujú smerom dovnútra.

Priamy oheň vytvára sálavé aj vodivé teplo. Sálavé teplo produkované spaľovaním dreveného uhlia rýchlo ugriluje povrch pokrmu, ktorý sa pri ňom nachádza najbližšie. Oheň zároveň zahrieva mriežky grilovacieho roštu, ktorá privádza teplo priamo k povrchu pokrmu a vytvára tie nezameniteľné milé značky po grilovaní.

Rozloženie dreveného uhlia pri priamom grilovaní

1. Navlečte si grilovacie rukavice.

Poznámka: Gril vrátane rukoväte a rukovätí vetracích otvorov a prieduchov sa pri grilovaní zohreje na vysokú teplotu. Nezabudnite použiť grilovacie rukavice, aby nedošlo k popáleniu rúk.

2. Keď sa drevené uhlie úplne rozhorí, pomocou dlhých kliešťí ho rovnomerne rozmiestnite po rošte **(B)**.

3. Do grilu umiestnite grilovací rošt.

4. Veko umiestnite späť na gril.

5. Otvorte vetrací prieduch na veku **(C)**.

6. Predhrievajte rošt približne 10 až 15 minút.

7. Keď je grilovací rošt predhriaty, vyčistite ho pomocou kefy na gril so štetinami z nerezovej ocele **(D)**.

Poznámka: Použite kefu na gril so štetinami z nerezovej ocele. Ak sa na grilovacom rošte alebo na kefe nájdu akékoľvek uvoľnené štetiny, kefu vymeňte.

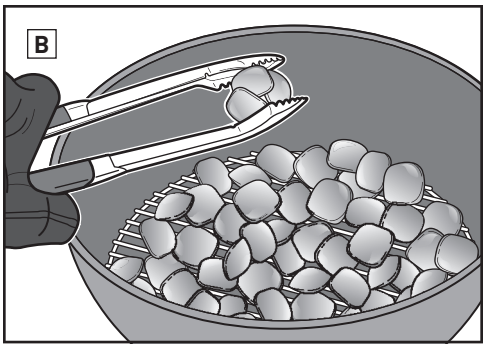
8. Zodvihnite veko a pokrm umiestnite na rošt.

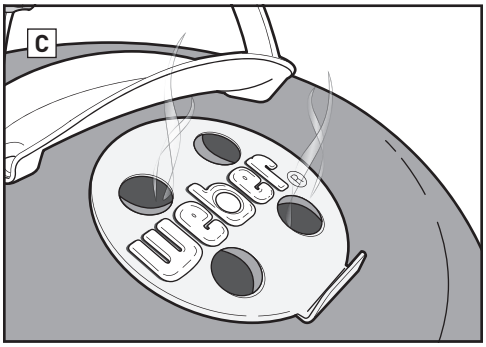
9. Veko umiestnite späť na gril. Dodržiavajte odporúčaný čas grilovania podľa receptu.

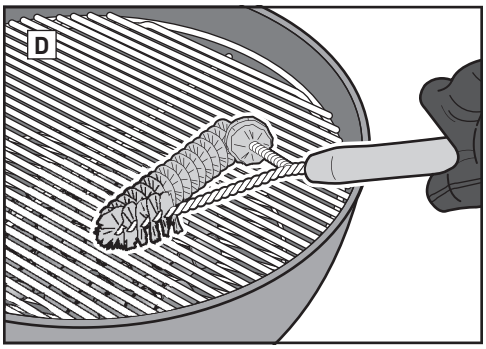
Poznámka: Pri otváraní veka grilu počas pečenia sa odporúča vyklopiť veko do strany a nie priamo nahor. Nadvihnutím veka priamo nahor sa môže vytvoriť podtlak, ktorý môže na pokrm zaniesť popol.

Keď je grilovanie ukončené...

Zatvorte vetrací prieduch na veku aj vetracie otvory na kotli, aby sa drevené uhlie uhasilo.



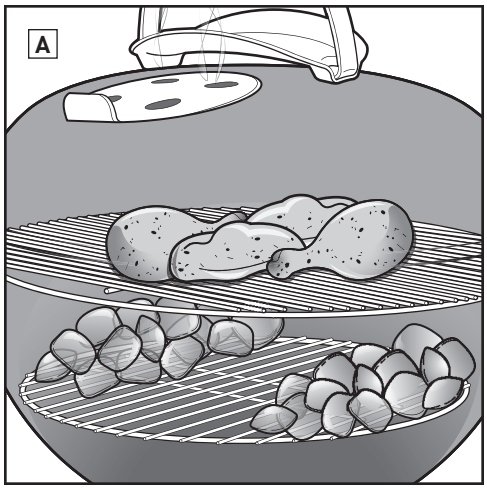




Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri priamom grilovaní

*****Pri dávkovaní kusového dreveného uhlia použite odmerku na drevené uhlie, ktorá sa dodáva spolu s grilom.

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia	Kusové drevené uhlie z bukového dreva*	Kusové drevené uhlie zo zmiešaného dreva*
Go-Anywhere®	13 ks	½ odmerky (0,30 kg)	½ odmerky
37 cm	24 ks	¾ odmerky (0,42 kg)	¾ odmerky
47 cm	30 ks	1 odmerka (0,56 kg)	¾ odmerky



Nepriame grilovanie

Nepriame grilovanie sa používa na väčšie kusy mäsa, ktoré na grilovanie vyžadujú 20 a viac minút, alebo na potraviny, ktoré sú príliš jemné a vystavenie pôsobeniu priameho tepla by ich vysušilo alebo spálilo, napríklad:

- Pečené mäso
- Kusy hydiny s kosťou
- Ryba vcelku
- Jemné rybie filé
- Rebrá

Nepriame grilovanie sa môže použiť aj na dopečenie hrubších kusov jedla alebo kusov s kosťami, ktoré boli najprv prudko opečené alebo opražené priamym grilovaním.

Pri nepriamom grilovaní sála teplo len z jednej strany alebo z obidvoch strán grilu. Pokrm je uložený nad nerozpálenou časťou grilovacieho roštu (A).

Sálavé teplo a vodivé teplo sú faktory, ktoré sa pri nepriamom grilovaní síce vyskytujú, ale nie sú tak intenzívne. Pri správnom postupe grilovania, kedy má byť veko grilu zatvorené, však vzniká ďalší druh tepla: konvekčné teplo. Narastajúce teplo sa odráža od veka i od povrchu vnútorných častí grilu a cirkuláciou pomaly opeká pokrm rovnomerne na všetkých stranách.

Konvekčné teplo neopeká povrch pokrmu takým spôsobom ako sálavé teplo a vodivé teplo. Smerom dovnútra ho prepeká jemnejšie, podobne ako teplo v rúre.

Rozloženie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní

1. Navlečte si grilovacie rukavice.

Poznámka: Gril vrátane rukovätí, vetracieho prieduchu na veku a vetracích otvorov na kotli sa pri grilovaní zohreje na vysokú teplotu. Nezabudnite použiť grilovacie rukavice, aby nedošlo k popáleniu rúk.

2. Keď sa drevené uhlie úplne rozhorí, pomocou dlhých kliešťí ho rozložte tak, aby bolo rozmiestnené po obidvoch stranách pokrmu **(B)**. Medzi drevené uhlie sa môže umiestniť odkvapkávacia tácka na zbieranie výpeku.

3. Do grilu umiestnite grilovací rošt.

4. Umiestnite veko na gril.

5. Otvorte vetrací prieduch na veku **(C)**.

6. Predhrievajte rošt približne 10 až 15 minút.

7. Keď je grilovací rošt predhriaty, očistite ho pomocou kefy na gril so štetinami z nerezovej ocele **(D)**.

Poznámka: Použite kefu na gril so štetinami z nerezovej ocele. Ak sa na grilovacom rošte alebo na kefe nájdu akékoľvek uvoľnené štetiny, kefu vymeňte.

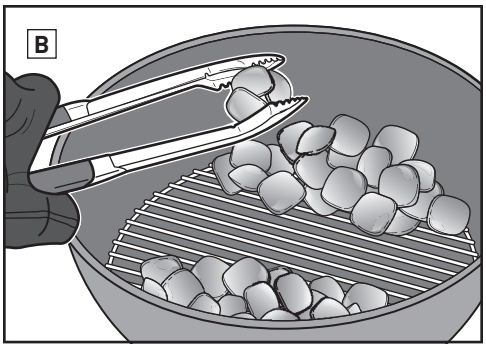
8. Zodvihnite veko a pokrm umiestnite na rošt.

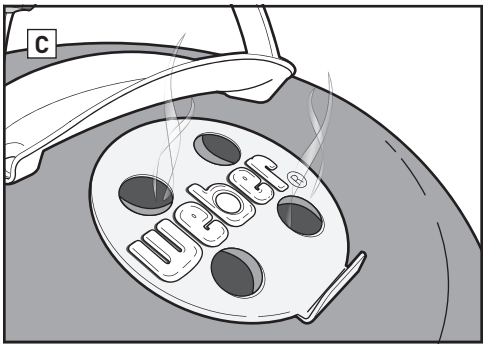
9. Veko umiestnite späť na gril. Dodržiavajte odporúčaný čas grilovania podľa receptu.

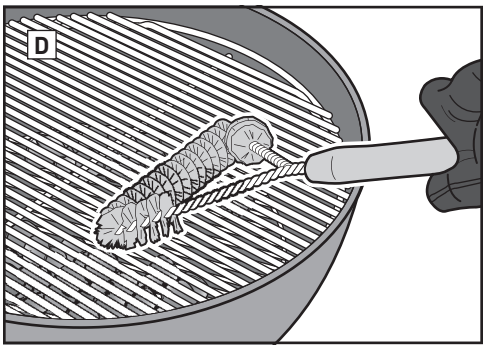
Poznámka: Pri otváraní veka grilu počas pečenia sa odporúča vyklopiť veko do strany a nie priamo nahor. Nadvihnutím veka priamo nahor sa môže vytvoriť podtlak, ktorý môže na pokrm zaniesť popol.

Keď je grilovanie ukončené...

Zatvorte vetrací prieduch na veku aj vetracie otvory na kotli, aby sa drevené uhlie uhasilo.







Dávkovanie a prikladanie dreveného uhlia pri nepriamom grilovaní

*****Pri dávkovaní kusového dreveného uhlia použite odmerku na drevené uhlie dodanú spolu s vašim grilom.

Priemer grilu	Brikety z dreveného uhlia		Kusové drevené uhlie z bukového dreva*		Kusové drevené uhlie zo zmiešaného dreva*	
	Počet brikiet na prvú hodinu (na každú stranu)	Počet brikiet na priloženie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na prvú hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na pridanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na prvú hodinu (na každú stranu)	Množstvo dreveného uhlia na pridanie na každú ďalšiu hodinu (na každú stranu)
Go-Anywhere®	6 ks	2 ks	½ odmerky (0,30 kg)	1 hrsť	¼ odmerky	1 hrsť
37 cm	7 ks	5 ks	½ odmerky (0,30 kg)	¼ odmerky	½ odmerky	¼ odmerky
47 cm	15 ks	7 ks	½ odmerky (0,30 kg)	1 hrsť	½ odmerky	1 hrsť

TIPY A TRIKY PRE ÚSPEŠNÉ GRILOVANIE

Používajte rukavice

Pri obsluhe grilu na drevené uhlie používajte vždy grilovacie rukavice. Počas procesu grilovania sa všetky časti grilu, ako sú vetracie otvory, prieduchy, rukoväte a kotol, zohrejú na vysokú teplotu, preto nezabudnite zabezpečiť ochranu svojich rúk a predlaktí.

Nepoužívajte tekutý podpaľovač

Nepoužívajte tekutý podpaľovač, pretože by mohol spôsobiť chemickú pachuť vášho pokrmu. Komínové podpaľovače (predávajú sa osobitne) a zapaľovacie kocky (predávajú sa osobitne) sú oveľa čistejším a účinnejším spôsobom zapálenia dreveného uhlia.

Predhrejte gril

Predhriatím grilu so zatvoreným vekom na 10 až 15 minút sa pripraví grilovací rošt na použitie. Keď je všetko drevené uhlie rozžeravené do červena, teplota pod vekom by mala dosahovať 260 °C. Akékoľvek časti a kúsky pokrmu, ktoré sa uvoľnia teplom, sa zachytia na rošte, čo uľahčuje ich odstránenie pomocou kefy na gril so štetinami z nerezovej ocele. Predhriatím grilu sa rošt zohreje na dostatočne vysokú teplotu tak, aby sa zaistil správny spôsob opekania a tým sa zároveň zabráni prilepeniu pokrmu k roštu.

Poznámka: Použite kefu na gril so štetinami z nerezovej ocele. Ak sa na grilovacom rošte alebo na kefe nájdu akékoľvek uvoľnené štetiny, kefu vymeňte.

Olej nanášajte na pokrm, nie na rošt

Olej zabraňuje prilepeniu pokrmu a dodáva aj chuť a vlhkosť. Jemné nanesenie oleja na pokrm alebo pokropenie pokrmu olejom funguje lepšie ako nanášanie oleja na rošt.

Udržiavajte prúdenie vzduchu

Pri spaľovaní dreveného uhlia je potrebný vzduch. Veko by malo byť počas grilovania čo najviac zatvorené, ale vetrací prieduch na veku a vetrací otvor na kotli udržiavajte v otvorenej polohe. Pravidelne odstraňujte popol zo spodnej časti grilu, aby neblokoval vetracie otvory.

Položte veko na gril

Veko by malo byť počas grilovania čo najviac zatvorené, a to zo štyroch dôležitých dôvodov.

1. Udržiava sa dostatočne vysoká teplota roštu na opekanie pokrmu.
2. Skracuje sa doba grilovania a zabraňuje sa vysušeniu pokrmu.
3. Zachytáva sa dym, ktorý sa vytvára pri vyparovaní tukov a štiav v grile.
4. Obmedzením prístupu kyslíka sa zabraňuje náhlemu vzplanutiu.

Regulujte plameň

Náhle vzplanutie sa môže vyskytnúť, čo je dobré, pretože sa tým povrch grilovaného pokrmu opečie; avšak príliš časté vzplanutie môže pokrm spáliť. Veko udržiavajte počas grilovania čo najviac zatvorené. Tým sa obmedzí množstvo kyslíka vo vnútri grilu, čo pomáha znížiť intenzitu náhleho vzplanutia. Ak sa plamene začínajú vymykať spod kontroly, pokrm dočasne presuňte nad nepriame teplo, pokiaľ plamene neustanú.

Sledujte čas a teplotu

Ak grilujete v chladnejšom podnebí alebo vo vyššej nadmorskej výške, čas grilovania sa predĺži. Pri silnom vetre sa teplota grilu zvýši, preto sa od grilu nevzďaľujte a nezabudnite udržiavať veko grilu čo najviac zatvorené, aby teplo neunikalo.

Mrazené alebo čerstvé

Či už grilujete mrazený alebo čerstvý pokrm, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale a vždy ho tepelne upravte na odporúčanú vnútornú teplotu. Grilovanie mrazeného pokrmu potrvá dlhšie, čo môže, v závislosti od typu pokrmu, vyžadovať spotrebu väčšieho množstva paliva.

Čistenie

Aby ste aj do budúcnosti zachovali dobrý vzhľad a funkčnosť vášho grilu, dodržiavajte niekoľko základných pokynov na údržbu!

- Aby sa zabezpečilo dostatočné prúdenie vzduchu a lepšie grilovanie, nahromadený popol a staré drevené uhlie zo spodnej časti kotla a zachytávača popola odstráňte pred použitím grilu. Pred čistením skontrolujte, či je všetko drevené uhlie úplne zahasené a gril je chladný.
- Na vnútornej časti veka si môžete všimnúť tenkú vrstvu, ktorá sa podobá náteru. Počas používania grilu sa tukové a dymové výpary oxidáciou menia na uhlík a usádzajú sa na vnútornej časti veka. Zuhoľnatený tuk odstráňte zvnútra veka pomocou kefy na gril so štetinami z nerezovej ocele. Ďalšiemu usádzaniu predídete, ak vnútro veka utriete papierovou utierkou po grilovaní, pokiaľ je gril ešte teplý (nie horúci).
- Ak je gril vystavený pôsobeniu obzvlášť nepriaznivého prostredia, je vhodné čistiť vonkajšiu časť grilu častejšie. Kyslý dážď, chemikálie a slaná voda môžu spôsobiť hrdzavenie povrchu grilu. Spoločnosť Weber odporúča umývať vonkajšiu časť grilu teplou mydlovou vodou. Gril následne opláchnite a dôkladne vysušte.
- Na čistenie povrchu grilu nepoužívajte ostré predmety ani abrazívne čistiace prostriedky.

SPRIEVODCA GRILOVANÍM

Pokiaľ nie je uvedené inak, doba prípravy hovädzieho a jahňacieho mäsa sa uvádza podľa definície USDA o strednom stupni úpravy pokrmov. Množstvo mäsa, jeho hrúbka, hmotnosť a doba grilovania sú len orientačné. Faktory, ako napríklad nadmorská výška, vietor a vonkajšia teplota, môžu mať vplyv na dobu prípravy pokrmov.

Recepty a tipy na grilovanie nájdete na stránke www.weber.com.

		Hrúbka/hmotnosť	Približná doba grilovania
TMAVÉ MÄSO	**Steak:** New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, a filet mignon (sviečkovica)	1,9 cm	**4 až 6 minút** priame grilovanie pri vysokej teplote
		2,5 cm	**6 až 8 minút** priame grilovanie pri vysokej teplote
		5 cm	**14 až 18 minút** 6 až 8 minút prudko opekať na priamom grile pri vysokej teplote a 8 až 10 minút nepriame grilovanie pri vysokej teplote
	Steak zo slabiny	0,7 - 0,9 kg, 1,9 cm	**8 až 10 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Karbonátky z mletého hovädzieho mäsa	1,9 cm	**8 až 10 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Sviečkovica	1,4 - 1,8 kg	**45 až 60 minút** 15 minút priame grilovanie pri strednej teplote a 30 až 45 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
BRAVČOVÉ MÄSO	**Klobása:** čerstvá	85 g kúsok	**20 až 25 minút** priame grilovanie pri nízkej teplote
	Kotleta: bez kosti alebo s kosťou	1,9 cm	**6 až 8 minút** priame grilovanie pri vysokej teplote
		3,2 - 3,8 cm	**10 až 12 minút** 6 minút prudko opekať na priamom grile pri vysokej teplote a 4 až 6 minút nepriame grilovanie pri vysokej teplote
	Rebrá: rebrá z mladého prasiatka, bravčové rebrá	1,4 - 1,8 kg	**1,5 až 2 hodiny** nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Rebrá: na vidiecky spôsob, s kosťou	1,4 - 1,8 kg	**1,5 až 2 hodiny** nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Sviečkovica	0,5 kg	**30 minút** 5 minút prudko opekať na priamom grile pri vysokej teplote a 25 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
HYDINA	**Kuracie prsia:** bez kosti, bez kože	170 - 225 g	**8 až 12 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Kuracie stehno: bez kosti, bez kože	115 g	**8 až 10 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Kúsky kurčaťa: s kosťou, rôzneho druhu	85 - 170 g	**36 až 40 minút** 6 až 10 minút priame grilovanie pri nízkej teplote, 30 minút nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Kurča: vcelku	1,8 - 2,3 kg	**1 až 1 hod15 minút** nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Brojler	0,7 - 0,9 kg	**60 až 70 minút** nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Morka: vcelku, bez plnky	4,5 - 5,5 kg	**2 až 2,5 hodiny** nepriame grilovanie pri strednej teplote
MORSKÉ ŽIVOČÍCHY	**Ryba, rybie filé alebo rybací steak:** platesa, chňapáč červený, losos, morský vlk, mečúň, tuniak	0,6 - 1,3 cm	**3 až 5 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
		2,5 - 3,2 cm	**10 až 12 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Ryba: vcelku	0,5 kg	**15 až 20 minút** nepriame grilovanie pri strednej teplote
		1,4 kg	**30 až 45 minút** nepriame grilovanie pri strednej teplote
	Kreveta	42 g	**2 až 4 minúty** priame grilovanie pri vysokej teplote
ZELENINA	**Špargľa**	1,3 cm v priemere	**6 až 8 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Kukurica	v šupke	**25 až 30 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
		bez šupky	**10 až 15 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Huby	húževnatec jedlý (šii-take) alebo šampiňón	**8 až 10 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
		pečiarka ovčia	**10 až 15 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Cibuľa	rozpolená	**35 až 40 minút** nepriame grilovanie pri strednej teplote
		1,3 cm plátky	**8 až 12 minút** priame grilovanie pri strednej teplote
	Zemiak	v celku	**45 až 60 minút** nepriame grilovanie pri strednej teplote
		1,3 cm plátky	**9 až 11 minút** predvariť 3 minúty a 6 až 8 minút priame grilovanie pri strednej teplote

Skontrolujte, či sa pokrm zmestí na gril so zavretým vekom, pričom medzi pokrmom a vekom sa odporúča nechať aspoň 2,5 cm medzeru.

Rady a tipy pri varení

- Steaky, rybie filé, kúsky kurčaťa bez kosti a zeleninu grilujte priamo tak dlho, ako je uvedené v tabuľke (alebo podľa vlastnej chuti), pričom pokrm v polovici grilovania otočte.
- Pečené mäso, hydinu v celku, kusy hydiny s kosťami, rybu v celku a hrubšie kusy mäsa grilujte nepriamo tak dlho, ako je uvedené v tabuľke (alebo dovtedy, kým vpichový potravinársky teplomer nezobrazí požadovanú vnútornú teplotu).
- Pred krájaním nechajte pečené mäso, väčšie kusy mäsa a hrubé kotlety a steaky po grilovaní postáť 5 až 10 minút. Počas tejto doby sa zvýši vnútorná teplota mäsa o 5 až 10 stupňov.
- Ak si želáte dodať pokrmu príchuť údenia, pridajte stružliny alebo štiepky tvrdého dreva (ponorené do vody minimálne na 30 minút a odkvapkané) alebo navlhčené čerstvé byliny, ako sú rozmarín, tymian alebo bobkový list. Umiestnite navlhčené drevo alebo byliny priamo na uhlie bezprostredne pred tepelnou úpravou pokrmu.
- Pokrm nechajte pred grilovaním rozmraziť. V opačnom prípade si na prípravu mrazených pokrmov vyčleňte viac času.

Zásady hygieny pri varení

- Mäso, ryby ani hydinu nerozmrazujte pri izbovej teplote. Mrazené potraviny nechajte rozmraziť v chladničke.
- Pred začatím prípravy akéhokoľvek pokrmu a po manipulácii s čerstvým mäsom, rybami a hydinou si dôkladne umyte ruky horúcou vodou a mydlom.
- Nikdy neklaďte hotový pokrm na rovnaký tanier, na ktorom bolo predtým surové jedlo.
- Všetky taniere a kuchynské pomôcky, ktoré prišli do kontaktu so surovým mäsom alebo surovou rybou, umyte horúcou vodou so saponátom a opláchnite.

Oglušenje o OPASNOSTI, UPOZORENJA i MJERE OPREZA sadržane u ovom korisničkom priručniku može imati za posljedicu tešku tjelesnu povredu ili smrt, ili može rezultirati požarom ili eksplozijom koja oštećuje imovinu.

Molimo vas da prije rukovanja ovim roštiljem pročitate sve informacije o sigurnosti koje se nalaze u ovom korisničkom priručniku.

OPASNOSTI

⚠ Ne koristite u zatvorenom prostoru! Ovaj roštilj je dizajniran za uporabu vani, na dobro prozračenom terenu, i nije načinjen i nikada ne treba biti korišten kao grijalica. Ako se koristi u zatvorenom prostoru, nakupit će se otrovni plinovi i prouzrokovati teške tjelesne povrede ili smrt.

⚠ Ne koristite u garaži, zgradi, natkrivenom prolazu ili u bilo kom drugom ograđenom prostoru.

⚠ Ne upotrebljavajte benzin, alkohol ili druge jako nepostojane tečnosti za paljenje ugljena. Ako koristite tekućinu za paljenje ugljena (što se ne preporučuje), prije paljenja ugljena potpuno odstranite bilo kakvu tekućine koja je možda istekla kroz ventile posude.

⚠ Nemojte dodavati tekućinu za paljenje ugljena ili ugljen natopljen tekućinom za paljenje ugljena vrućem ili toplom ugljenu. Zatvorite tekućinu za paljenje nakon uporabe i smjestite je na sigurnu udaljenost od roštilja.

⚠ Neka u prostoru oko onog u kojem se peče ne bude nikakvih zapaljivih plinova i tekućina kao što su benzin, alkohol, itd., kao ni zapaljivog materijala.

UPOZORENJA

⚠ Ne koristite ovaj roštilj ako svi njegovi dijelovi nisu na svom mjestu. Ovaj roštilj mora biti pravilno sastavljen, sukladno naputcima za sastavljanje. Pogrešno sklapanje može biti opasno.

⚠ Nikada ne koristite roštilj bez instalirane posude za prihvat pepela.

⚠ Ne koristite ovaj roštilj ispod bilo kakve zapaljive konstrukcije nad njime.

⚠ Uporaba alkohola, te lijekova izdanih na recept i bez njega, može negativno utjecati na sposobnost potrošača da pravilno sastavi ili sigurno rukuje roštiljem.

⚠ Budite oprezni kada rukujete roštiljem. Bit će vruć tijekom pečenja ili čišćenja i nikada ga ne treba ostaviti bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE! Ovaj će roštilj postati vrlo vruć; ne pomičite ga dok je u uporabi.

⚠ UPOZORENJE! Držite djecu i kućne ljubimce daleko od roštilja.

⚠ UPOZORENJE! Ne koristite žestoka alkoholna pića ili benzin za paljenje ili ponovno paljenje! Upotrebljavajte samo one nažigače koji ispunjavaju uvjete iz EN 1860-3!

⚠ Ovaj roštilj Weber® nije načinjen za instalaciju u ili na vozilima za rekreaciju i/ili brodicama.

⚠ Ne koristite ovaj roštilj na udaljenosti manjoj od metar i pol od bilo kakvog zapaljivog materijala. Zapaljivi materijali uključuju, ali se ne ograničavaju samo na drvene ili obrađene drvene terase, dvorišne prostore i verande.

⚠ Roštilj se uvijek treba nalaziti na osiguranoj, ravnoj površini, daleko od zapaljivih materijala.

⚠ Ne stavljajte roštilj na staklenu ili zapaljivu površinu.

⚠ Ne koristite roštilj kada jako puše.

⚠ Ne nosite odjeću s prostranim, lepršavim rukavima dok palite ili upotrebljavate roštilj.

⚠ Nikada ne dodirujte rešetku za pečenje ili ugljen, pepeo, ugljen ili roštilj da provjerite jesu li vrući.

⚠ Ugasite ugljen kada prestanete peći. Gašenje izvedite tako što ćete zatvoriti ventil posude i prigušnik poklopca i postaviti poklopac na posudu.



⚠ Nosite na toplinu otporne rukavice za roštilj kada pečete, regulirate zračne ventile (prigušnike), dodajete ugljen i rukujete termometrom ili poklopcem.

⚠ Koristite odgovarajući alat, s dugim ručkama, otpornim na toplinu.

⚠ Uvijek stavite ugljen na vrh (donje) rešetke za ugljen. Ne stavljajte ugljen direktno na dno posude.

⚠ Ne oslanjajte se na kraj stola i ne opterećujte ga teretom.

⚠ Ne koristite držač poklopca Tuck-Away™ kao ručku za podizanje ili pomicanje roštilja.

⚠ Ne vješajte poklopac o ručku posude.

⚠ Nikada ne pohranjujte vreli ugljen na mjesto na kojem ga se može nagaziti ili gdje može dovesti do požara. Nikada ne bacajte pepeo ili ugljen prije nego što su se potpuno ugasili.

⚠ Ne skladištite roštilj dok se pepeo i ugljen potpuno ne ugase.

⚠ Ne uklanjajte pepeo dok sav ugljen potpuno ne izgori i ne bude potpuno ugašen, a roštilj ne bude hladan.

⚠ Držite električne žice i kabele daleko od vrućih površina roštilja i prostora na kojima ima puno prometa.



⚠ UPOZORENJE! Ne koristite roštilj u zatvorenom prostoru, primjerice u kući, šatoru, kamp-kućici, vozilu ili zatvorenom prostoru. Rizik od smrti uslijed trovanja ugljičnim monoksidom.

MJERE OPREZA

⚠ Ne koristite vodu za kontrolu rasplamsavanja ili gašenje ugljena.

⚠ Oblaganje posude aluminijskom folijom ometat će protok zraka. Umjesto toga koristite posudu za sakupljanje masnoće kako biste prikupili masnoću nastalu pečenjem mesa kada pečete uz uporabu indirektne metode.

⚠ Četke za roštilj trebalo bi redovito pregledati kako bi se otkrile klimave čekinje i eventualna dotrajalost. Upotrijebite novu četku ako otkrijete bilo koju otpalu čekinju na rešetki za pečenje ili četki. Weber preporučuje kupovinu nove četke za roštilj od nehrđajućeg čelika na početku svakog proljeća.

JAMSTVO

Hvala što ste kupili proizvod WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 („Weber“) ponosan je što isporučuje siguran, dugotrajan i pouzdan proizvod.

Ovo je ograničeno jamstvo koje vam tvrtka Weber daje bez dodatne naplate. Ono sadrži podatke koji će vam biti potrebni u slučaju da zatrebate popravak vašeg WEBER® proizvoda u slučaju njegova kvara ili oštećenja.

U skladu s primjenjivim zakonima, korisnik ima nekoliko prava u slučaju kvara proizvoda. Ta prava uključuju dopunski rad ili zamjenu, sniženje kupovne cijene i naknadu. U Europskoj uniji, na primjer, to je dvogodišnje zakonom utvrđeno jamstvo počevši od datuma predaje proizvoda. Ova i druga zakonom utvrđena prava nepromijenjena su ovom odredbom jamstva. Točnije, ovime se jamče dodatna prava vlasniku, koja su neovisna od zakonom utvrđenih jamstva.

DOBROVOLJNO JAMSTVO TVRTKE WEBER

Tvrtka Weber jamči originalnom kupcu proizvoda WEBER® (ili u slučaju poklona ili promocije proizvoda, osobi za koju je on kupljen kao poklon ili promotivni predmet), jamstvo da će WEBER® proizvod biti bez kvarova u materijalu ili izradi u vremenskom razdoblju koji je naveden u nastavku, kada se proizvod montira i koristi u skladu s pratećim vlasničkim priručnikom. (Napomena: Ako zametnete ili izgubite svoj WEBER® vlasnički priručnik, zamjenski je dostupan na internetu na www.weber.com, ili sličnom specifičnom web-mjestu zemlje na koje će vlasnik biti preusmjeren.) Pod normalnim uvjetima korištenja i održavanja u obiteljskoj kući ili u stanu, Weber je suglasan da će izvršiti popravak ili zamjenu neispravnih dijelova u važećem vremenskom razdoblju, u okviru ograničenja i iznimki koji su navedeni u nastavku. OVO OGRANIČENO JAMSTVO VRIJEDI SAMO ZA ORIGINALNOG KUPCA I NE MOŽE SE PRENIJETI NA KASNIJE VLASNIKE, OSIM U SLUČAJU POKLONA ILI PROMOTIVNIH PROIZVODA KAKO JE GORE NAVEDENO.

ODGOVORNOSTI VLASNIKA U OKVIRU JAMSTVA

Za osiguranje nesmetanih ostvarivanja jamstva, važno je (no nije obvezno) da registrirate svoj WEBER® proizvod na internetu na www.weber.com ili sličnom specifičnom web-mjestu zemlje na koje će vlasnik biti preusmjeren). Također sačuvajte originalni račun i/ili fakturu o kupnji. Registracijom WEBER® proizvoda potvrđuje se obuhvaćenost jamstvom i osigurava se neposredna veza između vas i tvrtke Weber za slučaj da vas želimo kontaktirati.

Gore navedena jamstva primjenjuju se samo ako vlasnik vodi ogovarajuću brigu o WEBER® proizvodu na način da slijedi sve upute za sklapanje, upute za korištenje i preventivno održavanje kao što je navedeno u pratećem vlasničkom priručniku, osim ako vlasnik ne dokaže da oštećenje ili kvar nisu neovisni o nepoštivanju navedenih obveza. Ako živite u priobalnom području ili se vaš proizvod nalazi u blizini bazena, održavanje obuhvaća i redovito pranje i ispiranje vanjskih površina kao što je prikazano u pratećem vlasničkom priručniku.

KORIŠTENJE JAMSTVA/IZUZEĆE OD JAMSTVA

Ako smatrate da je vaš dio obuhvaćen ovim jamstvom, obratite se Odjelu za usluge korisnicima tvrtke Weber pomoću informacija za kontakt na našem web-mjestu (www.weber.com ili sličnom specifičnom web-mjestu zemlje na koje će vlasnik biti preusmjeren). Weber će nakon istraživanja popraviti ili zamijeniti (prema vlastitoj odluci) oštećeni dio koji je obuhvaćen ovim ograničenim jamstvom. U slučaju da se ne mogu obaviti popravak ili zamjena, Weber može odabrati (prema vlastitoj odluci) zamjenu predmetnog roštilja novim roštiljem jednake ili veće vrijednosti. Weber od vas može zatražiti povrat dijelova radi njihova pregleda, troškove otpreme plaćate unaprijed.

Pod ovim JAMSTVOM se ne podrazumijevaju postojeća oštećenja, propadanja, promjene boje i/ili hrđa za koju Weber nije odgovoran, a uzrokovani su:

- zlouporabom, pogrešnom uporabom, izmjenom, preinakom, nenamjenskom primjenom, vandalizmom, nebrigom, nepropisnom montažom ili ugradnjom ili zbog neprovođenja normalnog i redovitog održavanja;
- insektima (poput pauka) i glodavaca (poput vjeverica), uključujući, ali ne ograničavajući se na cijevi plamenika i/ili plinska crijeva;
- izloženosti slanom okruženju i/ili izvorima klora kao što su bazeni za plivanje i tople kupke/toplice;
- teškim vremenskim uvjetima kao što je tuča, uragan, potres, tsunami ili valovi, tornado ili jaka oluja.

Korištenje i/ili ugradnja dijelova na vašem WEBER® proizvodu koji nisu originalni dijelovi tvrtke Weber poništit će valjanost ograničenog jamstva i sva oštećenja koja nastanu neće biti obuhvaćena ograničenim jamstvom. Svaka prilagodba plinskog roštilja koju ne odobri tvrtka Weber i koju ne obavi ovlašteni servisni tehničar tvrtke Weber, poništit će pravo na ovo ograničeno jamstvo.

ROK VAŽENJA JAMSTVA ZA PROIZVOD

Zdjela, poklopac i središnji prsten:
10 godine na prohrđavanje ili progorijevanje

Sustav za čišćenje One-Touch™:
5 godine na prohrđavanje ili progorijevanje

Plastični dijelovi:
5 godina, izuzev tamnjenja i promjene u boji

Svi preostali dijelovi:
2 godine

ODRICANJE OD ODGOVORNOSTI

OSIM JAMSTVA i ODRICANJA OD ODGOVORNOSTI KAO ŠTO JE OPISANO U OVOJ IZJAVI O JAMSTVU, NE POSTOJE EKSPLICITNA DODATNA JAMSTVA ILI IZJAVE O DRAGOVOLJNOJ ODGOVORNOSTI OVDJE DATA, KOJA NADILAZE ZAKONSKE ODGOVORNOSTI U PRIMJENI NA TVRTKU WEBER. TRENUTNA IZJAVA O JAMSTVU TAKOĐER NE OGRANIČAVA ILI NE ISKLJUČUJE SITUACIJE ILI POTRAŽIVANJA U KOJIMA TVRTKA WEBER IMA OBVEZNU ODGOVORNOST KAO ŠTO JE OPISANO STATUTOM.

NIKAKVA JAMSTVA SE NE PRIMJENJUJU NAKON ISTEKA ROKA VAŽENJA OVOGA OGRANIČENOG JAMSTVA. WEBER NE PRIZNAJE NIKAKVA DRUGA JAMSTVA ZA BILO KOJI PROIZVOD KOJE MOGU DATI DRUGE OSOBE ILI ENTITETI, UKLJUČUJUĆI PRODAVAČE, ZASTUPNIKE (KAO ŠTO SU BILO KAKVA „PRODUŽENA JAMSTVA“). JEDINA NAKNADA U OKVIRU OVOGA OGRANIČENOG JAMSTVA JE POPRAVAK ILI ZAMJENA DIJELA ILI PROIZVODA.

ODŠTETA BILO KOJE VRSTE NI U KOJEM SLUČAJU NE MOŽE BITI VEĆA OD IZNOSA PLAĆENE CIJENE ZA PRODANI PROIZVOD TVRTKE WEBER®.

VI PREUZIMATE RIZIK I ODGOVORNOST ZA GUBITKE, OŠTEĆENJE ILI OZLJEDU VAS I ŠTETU NA VAŠOJ IMOVINI I/ILI OZLJEDU DRUGIH I ŠTETU NA NJIHOVOJ IMOVINI USLIJED NEPRIMJERENE UPOTREBE ILI ZLOUPOTREBE PROIZVODA ILI USLIJED NEPOŠTIVANJA UPUTA KOJE VAM JE TVRTKA WEBER DALA U PRATEĆEM VLASNIČKOM PRIRUČNIKU.

DIJELOVI I DODATNA OPREMA ČIJA SE ZAMJENA OBAVI U OKVIRU OVOG OGRANIČENOG JAMSTVA IMAJU JAMSTVO SAMO ZA PREOSTALO RAZDOBLJE TRAJANJA ORIGINALNOG JAMSTVENOG ROKA.

OVO OGRANIČENO JAMSTVO VRIJEDI ZA UPOTREBU U PRIVATNIM KUĆAMA S JEDNOM OBITELJI ILI STANOVIMA I NE VRIJEDI ZA ROŠTILJE TVRTKE WEBER KOJI SE KORISTE U KOMERCIJALNIM, KOMUNALNIM ILI U PRIMJENAMA S VIŠE JEDINICA KAO ŠTO SU RESTORANI, HOTELI, ODMARALIŠTA ILI ZA NAJAM.

WEBER MOŽE POVREMENO MIJENJATI DIZAJN SVOJIH PROIZVODA. NIŠTA U OVOM OGRANIČENOM JAMSTVU NE SMATRA SE OBVEZOM TVRTKE WEBER ZA UGRADNJU TAKVIH PROMJENA U DIZAJNU NA PRETHODNO PROIZVEDENIM PROIZVODIMA NITI SE TAKVE PROMJENE SMIJU SMATRATI PRIZNANJEM NEISPRAVNOSTI PRETHODNIH DIZAJNA.

Posjetite www.weber.com, odaberite zemlju u kojoj se nalazite i danas registrirajte svoj roštilj.

SUSTAV ZA PEČENJE

Puno je razmišljanja utrošeno u način na koji je dizajniran vaš Weber® roštilj na ugljen. Dizajniramo svoje roštilje da rade tako da nikada ne morate brinuti o rasplamsavanju, vrelim i hladnim točkama ili pregorjeloj hrani. Očekujte odličnu izvedbu, kontrolu i rezultate svaki put.

Posuda i poklopac

Svaki roštilj na ugljen Weber® ima pečenjem utisnutu porculansku glazuru na čeličnoj posudi **(A)** i poklopcu **(B)**. To je važno zato što to znači da se oni nikada neće guliti ili ljuštiti. Reflektivna površina osigurava konvekcijsko pečenje, tako da toplina zrači oko hrane baš kao kućna pećnica koja ujednačeno peče.

Prigušnici i ventilacijski otvori

Značajan čimbenik kod roštiljanja na ugljen je zrak. Što više zraka puštate u roštilj, to će se toplina vatre povećavati (do određene točke) i češće ćete je morati razgarati. Stoga, da umanjite razgaranje, pustite da poklopac bude zatvoren što je više moguće. Ventili posude **(C)** na dnu roštilja trebaju biti otvoreni uvijek kada roštiljate, ali da usporite brzinu gorenja plamena zatvorite prigušnik(e) poklopca **(D)** na pola.

Rešetka za pečenje

Načinjena od čelika za teške uvjete rada, prevučenog metalom, rešetka za pečenje **(E)** daje puno prostora za pripremu svih vaših omiljenih jela.

Rešetka za ugljen

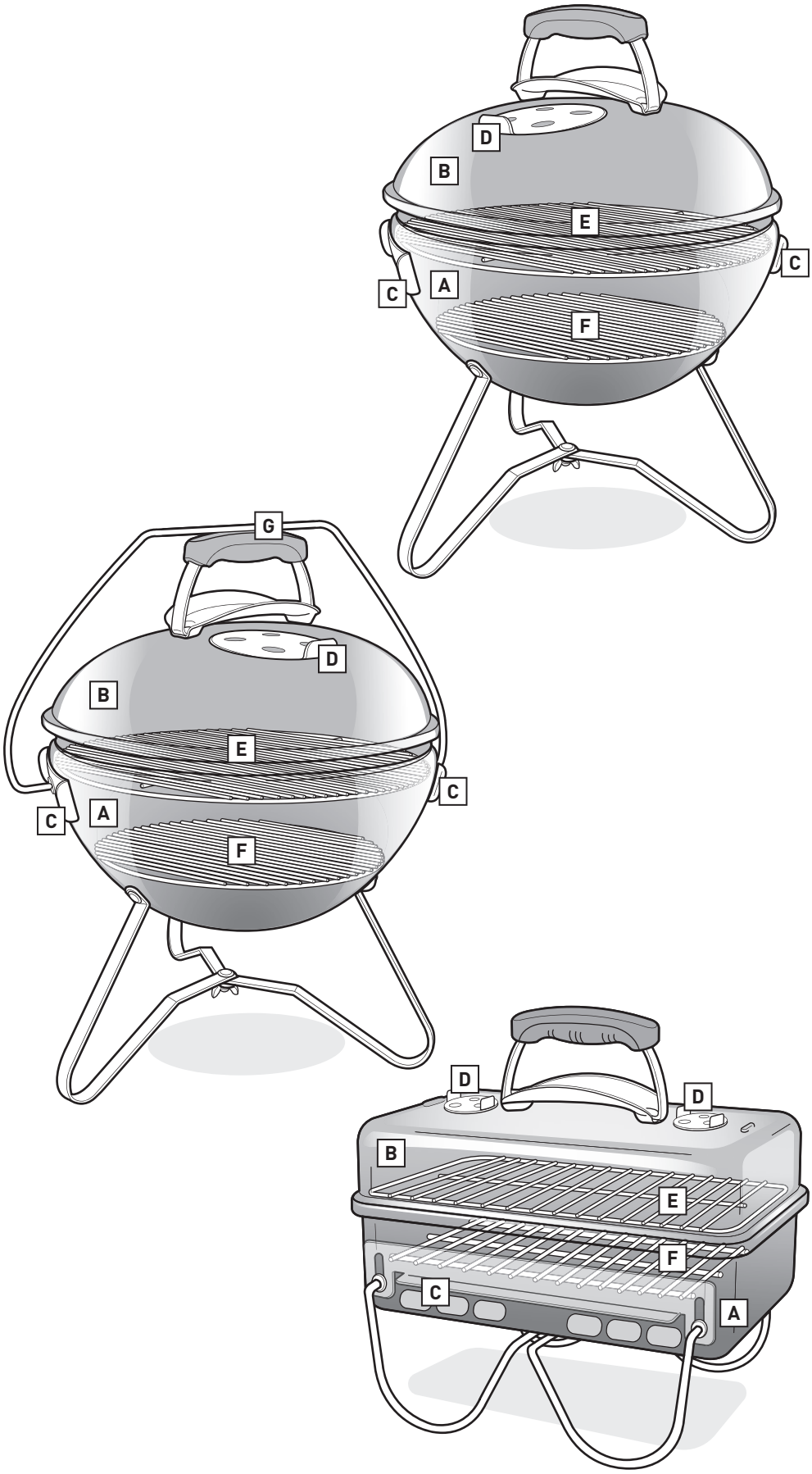
Rešetka za ugljen **(F)** ima sve što je potrebno da izdrži toplinu bilo kakvog plamena zapaljenog ugljena. Načinjena od čelika za teške uvjete rada, ova izdržljiva rešetka neće se svinuti ili progorjeti. Također, pruža vam dovoljno prostora za direktno ili indirektno pečenje, dajući vam fleksibilnost da pečete onako kako želite.

Posebne značajke

Vaš roštilj možda ima sljedeću posebnu značajku:

Brava poklopca Tuck-N-Carry®

Brava poklopca Tuck-N-Carry® **(G)** omogućava nošenje te se također spušta i tako ima funkciju držača poklopca.



PALJENJE UGLJENA

Izaberite ispravno mjesto za roštiljanje

- Upotrebljavajte ovaj roštilj jedino vani, na dobro prozračenom terenu. Ne upotrebljavajte ga u garaži, zgradi, natkrivenom prolazu ili u bilo kom drugom ograđenom prostoru.
- Roštilj se uvijek treba nalaziti na osiguranoj, ravnoj površini.
- Ne upotrebljavajte roštilj na udaljenosti manjoj od 1,52 metra od bilo kakvog zapaljivog materijala. Zapaljivi materijali uključuju, ali se ne ograničavaju samo na drvene ili obrađene drvene terase, dvorišne prostore i verande.

Odredite koliko ćete ugljena upotrijebiti

Odabrana količina ugljena ovisi o tome što ćete peći na roštilju i o veličini vašeg roštilja. Ako roštiljate male, mekane komade hrane, za što treba manje od 20 minuta, pogledajte tabelu ***Mjerenje i dodavanje ugljena kod direktne topline***. Ako roštiljate veće mesne odreske, za što treba 20 ili više minuta roštiljanja, ili osjetljivu hranu, pogledajte tabelu ***Mjerenje i dodavanje ugljena kod indirektne topline***. Upotrijebite posudu za mjerenje količine ugljena koju ste dobili s roštiljem da izmjerite odgovarajuću količinu ugljena. Više pojedinosti o razlici između direktnog i indirektnog pečenja možete pronaći u odlomku *METODE ROŠTILJANJA*.

Prvo roštiljanje

Preporučuje se da se roštilj zagrije i gorivo bude vrelo i crveno od visoke temperature te poklopljeno bar 30 minuta prije prvog pečenja.

Priprema roštilja za paljenje

1. Skinite poklopac. Ovisno o modelu vašeg roštilja, možda ćete ga moći postaviti na bok roštilja s pomoću brave poklopca Tuck-N-Carry® koja se spušta i funkcionira kao držač poklopca.
2. Skinite (gornju) rešetku za pečenje s roštilja.
3. Skinite (donju) rešetku za ugljen i očistite pepeo ili komade starog ugljena s dna posude i iz posude za prihvat pepela (ovisno o modelu vašeg roštilja).
4. Otvorite ventil(e) posude.
5. Ponovno postavite (donju) rešetku za ugljen.

Napomena: Naputci za uporabu tekućine za paljenje namjerno su izostavljeni iz ovog korisničkog priručnika. Tekućina za paljenje je nepraktična za rukovanje i može prenijeti na hranu okus kemikalija, dok kocke za paljenje (prodaju se posebno) ne dovode do toga. Ako odlučite upotrebljavati tekućinu za paljenje, slijedite naputke proizvođača i NIKADA nemojte dodavati tekućinu za paljenje rasplamsaloj vatri.

Paljenje ugljena s pomoću startera za dimnjak

Najjednostavniji te najpotpuniji način za paljenje bilo koje vrste ugljena je s pomoću startera za dimnjak; osobito startera za dimnjak Weber® RapidFire® (prodaje se posebno). Prije paljenja proučite mjere opreza i upozorenja priložena uz starter za dimnjak RapidFire®.

1. Stavite nekoliko smotanih novina na dno startera za dimnjak i postavite starter za dimnjak na rešetku za ugljen **(A)**; ili postavite nekoliko kocki za paljenje u središte rešetke za ugljen i stavite starter za dimnjak preko njih **(B)**.
2. Napunite starter za dimnjak ugljenom **(C)**.
3. Zapalite kocke za paljenje ili novine kroz rupe na boku startera za dimnjak **(D)**.
4. Ostavite starter za dimnjak na njegovom mjestu sve dok ugljen nije potpuno zapaljen. Ugljen je potpuno zapaljen kada je pokriven slojem bijelog pepela.

Napomena: Prije polaganja hrane na rešetku kocke za paljenje trebaju potpuno sagorjeti, a ugljen biti posve prekriven pepelom. Ne pecite prije nego što gorivo bude prevučeno slojem pepela.

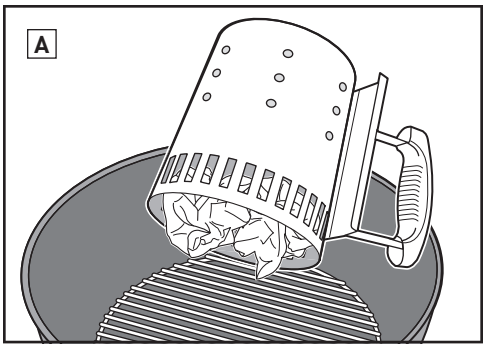
5. Nakon što ugljen bude potpuno zapaljen, pogledajte stranice koje slijede kako biste pronašli naputke za raspoređivanje ugljena i početak pečenja sukladno metodi pečenja koju ste odabrali (direktna ili indirektna metoda).

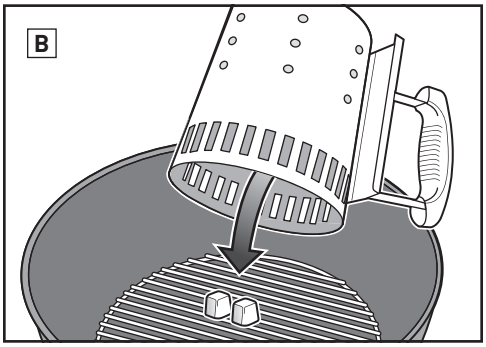
Paljenje ugljena s pomoću kocki za paljenje

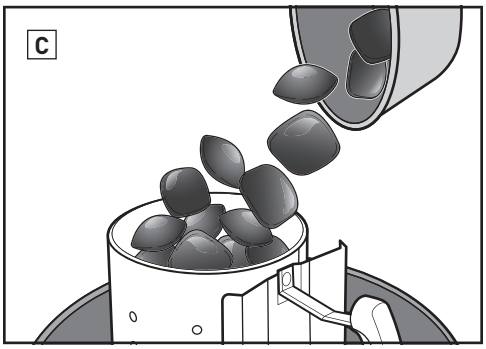
1. Načinite piramidu od ugljena u središtu (donje) rešetke za ugljen i umetnite nekoliko kocki za paljenje (prodaju se posebno) u piramidu **(E)**.
2. S pomoću duge šibice ili upaljača zapalite kocke za paljenje. Kocke za paljenje će tad zapaliti ugljen.
3. Sačekajte da se ugljen potpuno zapali. Ugljen je potpuno zapaljen kada je pokriven slojem bijelog pepela.

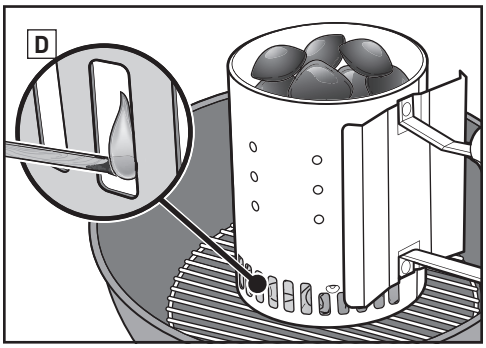
Napomena: Prije polaganja hrane na rešetku kocke za paljenje trebaju potpuno sagorjeti, a ugljen biti posve prekriven pepelom. Ne pecite prije nego što gorivo bude prevučeno slojem pepela.

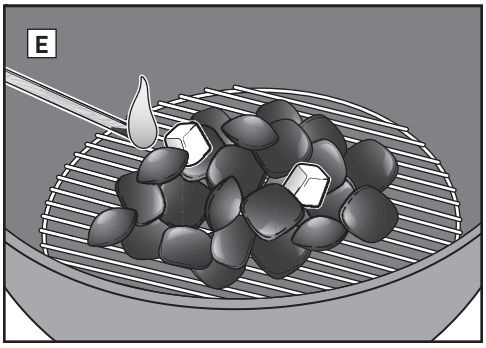
4. Nakon što ugljen bude potpuno zapaljen, pogledajte stranice koje slijede kako biste pronašli naputke za raspoređivanje ugljena i početak pečenja sukladno metodi pečenja koju ste odabrali (direktna ili indirektna metoda).



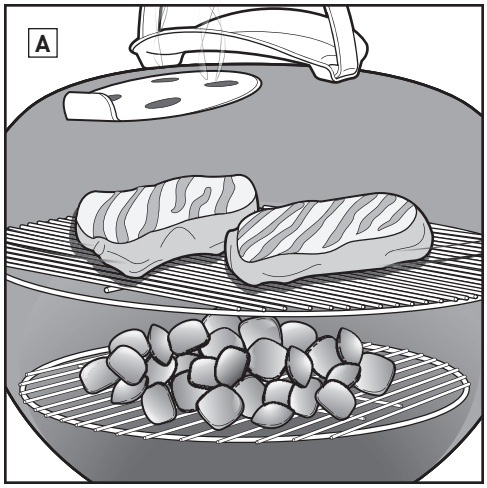








METODE ROŠTILJANJA



Roštiljanje uporabom direktne topline

Upotrebljavajte direktnu metodu za male, mekane komade hrane koje treba peći manje od 20 minuta, kao što su:

- hamburgeri
- odresci
- kotleti
- kebabi
- komadi piletine bez kostiju
- fileti ribe
- školjke, rakovi i ljuskari
- povrće narezano na ploške

Kod direktne metode plamen se nalazi točno ispod hrane (A). On prži površinu hrane pojačavajući okuse, teksturu i slasnu karamelizaciju, a istodobno peče hranu sve do njezina središta.

Direktni plamen stvara istodobno toplinu koja izbija i konduktivnu toplinu. Toplina koja izbija iz ugljena brzo peče površinu hrane koja joj je najbliža. Istodobno, plamen zagrijava štange rešetke za pečenje što dovodi toplinu direktno na površinu hrane i stvara one prepoznatljive i krasne tragove.

Raspoređivanje ugljena za direktnu toplinu

1. Stavite na ruke rukavice za roštilj.

Napomena: Roštilj, uključujući ručku i ručke prigušnika/ventilacijskog otvora, će postati vreo. Svakako nosite rukavice za roštilj kako biste izbjegli opekline na rukama.

2. Nakon što je ugljen potpuno zapaljen, rasporedite ga ujednačeno po rešetki za ugljen dugim hvataljkama **(B)**.

3. Stavite natrag rešetku za pečenje.

4. Stavite poklopac na roštilj.

5. Otvorite prigušnik poklopca **(C)**.

6. Ugrijte prvo rešetku približno 10 do15 minuta.

7. Nakon što se rešetka za pečenje u grije, očistite je s pomoću četke za roštilj od nehrđajućeg čelika **(D)**.

Napomena: Koristite četku za roštilj od nehrđajućeg čelika. Upotrijebite novu četku ako otkrijete bilo koju otpalu čekinju na rešetki za pečenje ili četki.

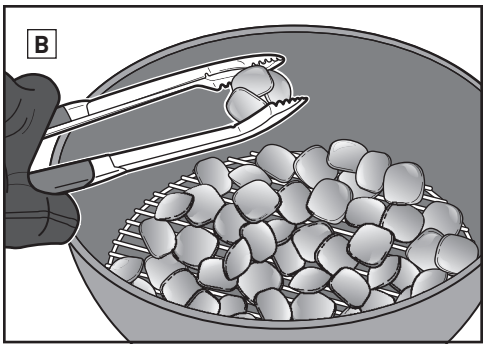
8. Podignite poklopac i stavite hranu na rešetku.

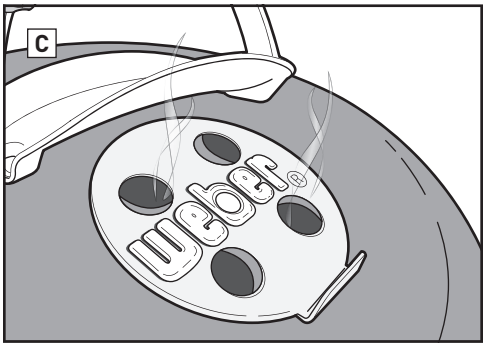
9. Vratite poklopac na roštilj. Pogledajte recept za preporučeno trajanje pečenja.

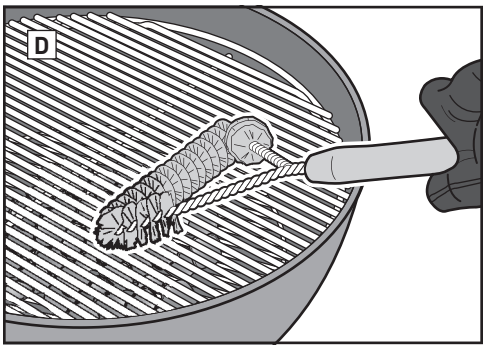
Napomena: Kada skidate poklopac roštilja tijekom pečenja, podižite ga u stranu, a ne ravno gore. Podizanje ravno gore može dovesti do usisavanja, podizanja pepela do hrane.

Kada je pečenje završeno...

Zatvorite prigušnik poklopca i ventile posude da ugasite ugljen.



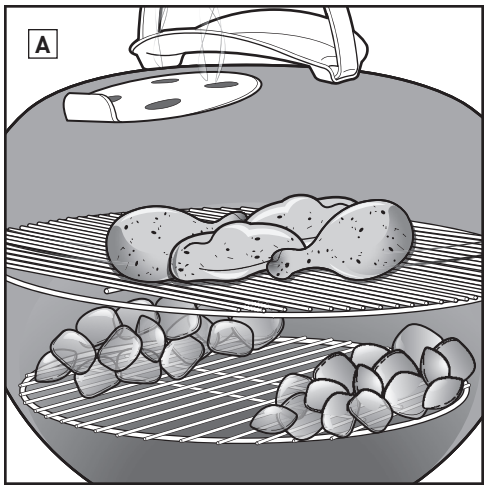




Mjerenje i dodavanje ugljena za direktnu toplinu

*Za mjerenje ugljena u komadima upotrebljavajte posudu za mjerenje ugljena koju ste dobili zajedno s roštiljem.

Promjer roštilja	Briketi ugljena	Ugljen u komadima od bukovine*	Ugljen u komadima od miješanog drveta*
Go-Anywhere®	13 briketa	½ posude (0,3 kg)	½ posude
37 cm	24 briketa	¾ posude (0,42 kg)	¾ posude
47 cm	30 briketa	1 posuda (0,56 kg)	¾ posude



Roštiljanje uporabom indirektne topline

Upotrebljavajte indirektnu metodu za veće odreske mesa koji zahtijevaju 20 ili više minuta roštiljanja ili za hranu koja je tako osjetljiva da bi je direktno izlaganje toplini isušilo ili spržilo, kao što su:

- pečenke
- komadi peradi s kostima
- cijela riba
- nježni fileti ribe
- rebarca

Indirektna toplina se također može upotrebljavati za dovršavanje deblje hrane ili odrezaka s kostima koji su prvo bili prženi ili su dobili smeđu boju na direktnoj toplini.

Kod indirektne topline toplina je na obje strane roštilja ili samo na jednoj strani roštilja. Hrana je raspoređena nad nezapaljenim dijelom na rešetki za pečenje (A).

Toplina koja izbija i konduktivna toplina i dalje su čimbenici, ali nisu tako intenzivne tijekom neizravnog pečenja. Međutim, ako je poklopac roštilja zatvoren, kao što bi trebao biti, stvara se druga vrsta topline: konvekcijska toplina. Toplina se podiže, reflektira o poklopac i unutarnje površine roštilja i kola kako bi polako pekla hranu ujednačeno sa svih strana.

Konvekcijska toplina ne prži površinu hrane onako kako to čine toplina koja izbija i konduktivna toplina. Ona je peče nježnije sve do njezina središta, poput topline u pećnici.

Raspoređivanje ugljena za indirektnu toplinu

1. Stavite na ruke rukavice za roštilj.

Napomena: Roštilj, uključujući ručke, prigušnik poklopca i ventili posude, će postati vreo. Svakako nosite rukavice za roštilj kako biste izbjegli opekline na rukama.

2. Nakon što je ugljen potpuno zapaljen, dugim hvataljkama raspoređite ugljen tako da bude postavljen na obje strane hrane **(B)**. Između ugljena se može postaviti posuda za sakupljanje masnoće radi sakupljanja masnoće od pečenja.

3. Stavite natrag rešetku za pečenje.

4. Stavite poklopac na roštilj.

5. Otvorite prigušnik poklopca **(C)**.

6. Ugrijte prvo rešetku, približno 10 do 15 minuta.

7. Nakon što se rešetka za pečenje ugrije, očistite je s pomoću četke za roštilj od nehrđajućeg čelika **(D)**.

Napomena: Upotrebljavajte četku za roštilj od nehrđajućeg čelika. Upotrijebite novu četku ako otkrijete bilo koju otpalu čekinju na rešetki za pečenje ili četki.

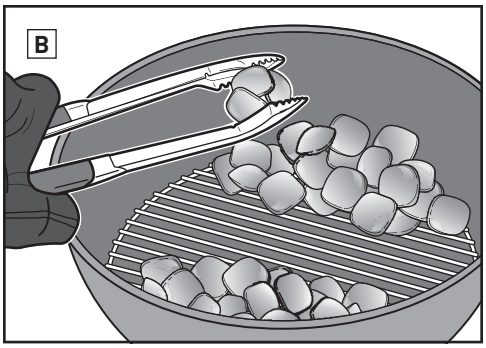
8. Podignite poklopac i stavite hranu na rešetku.

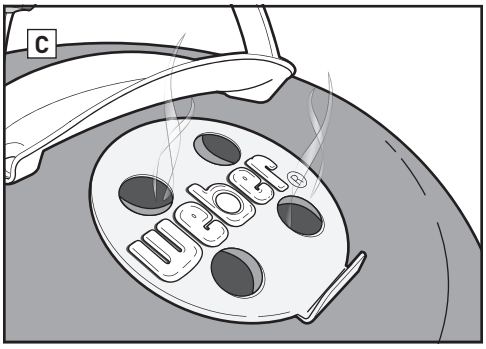
9. Vratite poklopac na roštilj. Pogledajte recept da otkrijete preporučena vremena pečenja.

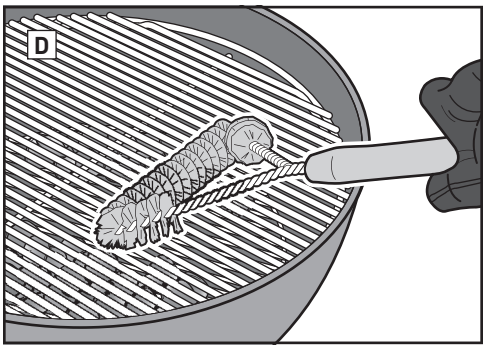
Napomena: Kada skidate poklopac roštilja tijekom pečenja, podižite ga u stranu, a ne ravno gore. Podizanje ravno gore može dovesti do usisavanja, podizanja pepela do hrane.

Kada je pečenje završeno...

Zatvorite prigušnik poklopca i ventile posude da ugasite ugljen.







Mjerenje i dodavanje ugljena za indirektnu toplinu

*****Za mjerenje ugljena u komadima upotrebljavajte posudu za mjerenje ugljena koju ste dobili s roštiljem.

Promjer roštilja	Briketi ugljena		Ugljen u komadima od bukovine*		Ugljen u komadima od miješanog drveta*	
	Briketi za prvi sat (po strani)	Briketi koji se dodaju za svaki dodatni sat (po strani)	Ugljen za prvi sat (po strani)	Ugljen koji se dodaje za svaki dodatni sat (po strani)	Ugljen za prvi sat (po strani)	Ugljen koji se dodaje za svaki dodatni sat (po strani)
Go-Anywhere®	6 briketa	2 briketa	½ posude (0,3 kg)	1 puna šaka	¼ posude	1 puna šaka
37 cm	7 briketa	5 briketa	½ posude (0,3 kg)	¼ posude	½ posude	¼ posude
47 cm	15 briketa	7 briketa	½ posude (0,3 kg)	1 puna šaka	½ posude	1 puna šaka

SAVJETI I TRIKOVI ZA USPJEŠNO ROŠTILJANJE

Nosite rukavice

Uvijek kada upotrebljavate roštilj na ugljen nosite rukavicu ili rukavice za roštilj. Ventili, prigušnici, ručke i posuda postat će vreli tijekom roštiljanja pa vodite računa o tome da zaštitite šake i podlaktice.

Nemojte upotrebljavati tekućinu za paljenje

Izbjegavajte uporabu tekućine za paljenje budući da može prenijeti na hranu okus kemikalija. Starteri za dimnjak (prodaju se posebno) i kocke za paljenje (prodaju se posebno) puno su čistiji i učinkovitiji način paljenja roštilja.

Zagrijte roštilj prije pečenja

Zagrijavanje roštilja 10 do 15 minuta prije pečenja, sa zatvorenim poklopcem, priprema rešetku za pečenje. Uz sjajan i crven ugljen, temperatura ispod poklopca treba dosegnuti 260˚C. Toplina otapa djeliće i komadiće hrane koji vise o rešetki pa ih je lako ukloniti četkom za roštilj od nehrđajućeg čelika. Zagrijavanje roštilja prije pečenja čini rešetku dovoljno vrućom da se na njoj može ispravno pržiti te također sprečava lijepljenje hrane za rešetku.

Napomena: Upotrebljavajte četku za roštilj od nehrđajućeg čelika. Upotrijebite novu četku ako otkrijete bilo koju otpalu čekinju na rešetki za pečenje ili četki.

Nauljite hranu, ne rešetku

Ulje onemogućava lijepljenje hrane, a također dodaje okus i vlažnost. Lagano premazivanje hrane uljem s pomoću četke ili raspršivanjem bolje je od premazivanja rešetke uljem.

Održavajte protok zraka

Vatri ugljena potreban je zrak. Poklopac bi trebao što više biti zatvoren, ali pustite da prigušnik poklopca i ventil posude budu otvoreni. Redovito uklanjajte pepeo s dna roštilja kako biste spriječili da zatvori ventile.

Stavite poklopac

Četiri su važna razloga zbog kojih poklopac treba što više biti zatvoren.

1. To čini rešetku dovoljno vrućom za prženje hrane.
2. Ubrzava se vrijeme pečenja i onemogućava isušivanje hrane.
3. Zadržava se miris dima koji se razvija kada masnoća i sokovi iz hrane hlape u roštilju.
4. Sprječavaju se rasplamsavanja ograničavanjem dovoda kisika.

Ukrotite vatru

Rasplamsavanja se događaju i to je dobro zato što ona prže površinu onoga što roštiljate; međutim, previše rasplamsavanja može dovesti do toga da hrana izgori. Neka roštilj bude poklopljen poklopcem što je više moguće. To ograničava količinu kisika u roštilju, što će pripomoći gašenju rasplamsavanja do kojih dođe. Ako ne možete kontrolirati plamen, pomaknite hranu privremeno nad indirektnu toplinu dok se ne utiša.

Kontrolirajte vrijeme i temperaturu

Ako roštiljate u hladnijim klimatskim uvjetima ili na višoj visini, vremena pečenja bit će duža. Ako vjetar jako puše, to će podići temperaturu roštilja na ugljen pa uvijek budite pored roštilja i ne zaboravite držati poklopac na njemu što je više moguće kako toplina ne bi izlazila.

Smrznuto ili svježe

Bilo da roštiljate smrznutu ili svježu hranu, slijedite smjernice za sigurnost koje se nalaze na ambalaži i uvijek pecite hranu sve dok ne dostigne preporučenu unutarnju temperaturu. Smrznutu hranu treba duže roštiljati, a ovisno o vrsti hrane može biti potrebno dodati više goriva.

Održavanje čistoće

Slijedite nekoliko osnovnih naputaka za održavanje kako bi vaš roštilj bolje izgledao i roštiljao još puno godina!

- Radi boljeg protoka zraka i roštiljanja, prije uporabe uklonite sakupljeni pepeo i stari ugljen s dna kotla i posude za prihvat pepela. Vodite računa da prije toga sav ugljen bude potpuno ugašen, a roštilj hladan.
- Možda ćete opaziti na unutarnjoj strani poklopca tanke listiće, kao od boje. Tijekom uporabe pare od masnoće i dima polako oksidiraju u ugljik i talože se na unutarnjoj strani poklopca. Očetkajte karboniziranu masnoću s unutarnje strane poklopca s pomoću četke za roštilj od nehrđajućeg čelika. Želite li minimalizirati buduće taloženje, možete unutarnju stranu poklopca nakon pečenja prebrisati papirnim ubrusom, dok je roštilj još topao (ne vruć).
- Ako je vaš roštilj izložen osobito teškim vanjskim uvjetima, trebat ćete ga češće čistiti izvana. Kisele kiše, kemikalije i slana voda mogu dovesti do pojave hrđe na površini. Weber preporučuje brisanje roštilja izvana uz uporabu tople sapunaste vode. Nakon toga ga isperite i temeljito osušite.
- Ne upotrebljavajte oštre predmete ili abrazivna sredstva za čišćenje kada čistite roštilj.

Vremena pečenja govedine i janjetine slijede definiciju srednje pečenosti Ministarstva za poljoprivredu SAD-a, ukoliko ne postoji neka druga napomena. Vrste odrezaka, debljina, težina i vrijeme pečenja naznačeni su samo kao smjernice. Čimbenici kao što su nadmorska visina, vjetar i vanjska temperatura mogu utjecati na vrijeme pečenja.

Na www.weber.com možete pronaći recepte i savjete za roštiljanje.

		Debljina/težina	Približno ukupno vrijeme roštiljanja
CRVENO MESO	**Odrezak mesa:** Njujorški odrezak, porterhouse, rib-eye, T-bone i filet mignon (pisana pečenica)	debljina 1,9 cm	**4 do 6 minuta** direktna visoka toplina
		debljina 2,5 cm	**6 do 8 minuta** direktna visoka toplina
		debljina 5 cm	**14 do 18 minuta** pržiti 6 do 8 minuta na direktnoj visokoj toplini i roštiljati 8 do 10 minuta na indirektnoj visokoj toplini
	Flank steak odrezak	0,7 kg do 0,9 kg, debljina 1,9 cm	**8 do 10 minuta** direktna srednja toplina
	Pljeskavica od kosane govedine	debljina 1,9 cm	**8 do 10 minuta** direktna srednja toplina
	Pisana pečenica	1,4 kg do 1,8 kg	**45 do 60 minuta** 15 minuta direktne srednje topline i roštiljanje 30 do 45 minuta na indirektnoj srednjoj toplini
SVINJETINA	**Bratwurst kobasice** svježa	niz od 85 g	**20 do 25 minuta** direktna niska toplina
	Kotlet: bez kostiju ili s kostima	debljina 1,9 cm	**6 do 8 minuta** direktna visoka toplina
		debljine od 3,2 cm do 3,8 cm	**10 do 12 minuta** pržiti 6 minuta na direktnoj visokoj toplini i roštiljati 4 do 6 minuta na indirektnoj visokoj toplini
	Rebarca: baby rebarca, komad svinjskih rebara	1,4 kg do 1,8 kg	**1½ do 2 sata** indirektna srednja toplina
	Rebarca: country-style, s kostima	1,4 kg do 1,8 kg	**1½ do 2 sata** indirektna srednja toplina
	Pisana pečenica	0,5 kg	**30 minuta** pržiti 5 minuta na direktnoj visokoj toplini i roštiljati 25 minuta na indirektnoj srednjoj toplini
PERAD	**Pileća prsa:** bez kostiju i kože	170 g do 225 g	**8 do 12 minuta** direktna srednja toplina
	Pileće bedro: bez kostiju i kože	113 g	**8 do 10 minuta** direktna srednja toplina
	Komadi piletine: s kostima, asortiman	85 g do 170 g	**36 do 40 minuta** 6 do 10 minuta na direktnoj niskoj toplini, 30 minuta na indirektnoj srednjoj toplini
	Pile: cijelo	1,8 kg to 2,3 kg	**od 1 do 1¼ sata** indirektna srednja toplina
	Kornvalsko pile	0,7 kg to 0,9 kg	**60 do 70 minuta** indirektna srednja toplina
	Purica: cijela, nenapunjena	4,5 kg to 5,5 kg	**2 do 2½ sata** indirektna srednja toplina
MORSKI PLODOVI	**Riba, filet ili odrezak:** velika ploča, crveni sneper (red snapper), losos, lubin, sabljarka, tuna	0,6 cm do 1,3 cm	**3 do 5 minuta** direktna srednja toplina
		2,5 cm do 3,2 cm	**10 do 12 minuta** direktna srednja toplina
	Riba: cijela	0,5 kg	**15 do 20 minuta** indirektna srednja toplina
		1,4 kg	**30 do 45 minuta** indirektna srednja toplina
	Škampi	42 g	**2 do 4 minute** direktna visoka toplina
POVRĆE	**Šparoge**	1,3 cm u promjeru	**6 do 8 minuta** direktna srednja toplina
	Kukuruz	u ovojnim listovima	**25 do 30 minuta** direktna srednja toplina
		bez ovojnih listova	**10 do 15 minuta** direktna srednja toplina
	Gljive	shiitake ili šampinjoni	**8 do 10 minuta** direktna srednja toplina
		portobello	**10 do 15 minuta** direktna srednja toplina
	Luk	prepolovljen	**35 do 40 minuta** indirektna srednja toplina
		ploške od 1,3 cm	**8 do 12 minuta** direktna srednja toplina
	Krumpir	cijeli	**45 do 60 minuta** indirektna srednja toplina
		ploške od 1,3 cm	**9 do 11 minuta** prokuhati 3 minute i roštiljati 6 do 8 minuta na direktnoj srednjoj toplini

Vodite računa o tome da hrana stane bez problema u roštilj i sa zatvorenim poklopcem, ostavljajući približno 2,5 cm prostora između hrane i poklopca.

Savjeti za pečenje

- Roštiljajte odreske mesa, filete ribe, komade piletine bez kosti i povrće uporabom direktne metode u trajanju naznačenom u tabeli (ili do željene pečenosti), okrećući hranu jednom, negdje na pola roštiljanja.
- Roštiljajte pečenke, cijelu perad, komade peradi s kosti, cijelu ribu i deblje odreske uporabom indirektne metode u trajanju naznačenom u tabeli (ili do trenutka kada termometar s trenutačnim očitavanjem pokaže željenu unutarnju temperaturu).
- Prije razrezivanja pustite da pečenke, veći odresci mesa i debeli kotleti i odresci stoje 5 do 10 minuta nakon pečenja. Unutarnja temperatura mesa će se tijekom tog vremena podići za 5 do 10 stupnjeva.
- Kako biste dobili jači miris dima, razmislite o tome da dodate trijesku ili komadiće tvrdog drveta (potopljene u vodi bar 30 minuta i isušene) ili navlažene svježe začinske biljke, poput ružmarina, majčine dušice ili listova lovora. Stavite vlažno drvo ili začinske biljke direktno na žeravicu neposredno prije nego što počnete peći.
- Odmrznite hranu prije roštiljanja. Ili imajte u vidu duže pečenje ako pečete smrznutu hranu.

Savjeti za sigurnost hrane

- Ne odmrzavajte meso, ribu ili perad na sobnoj temperaturi. Odledite u hladnjaku.
- Dobro operite ruke vrućom sapunastom vodom prije početka bilo kakvog pripremanja hrane te nakon rukovanja svježim mesom, ribom ili peradi.
- Nikada ne stavljajte pečenu hranu na tanjur na kojem je bila sirova hrana.
- Operite vrućom, sapunastom vodom sve tanjure i pribor za pečenje koji su došli u kontakt sa sirovim mesom ili ribom te ih potom isperite.

BEZPEČNOST

Nebudete-li věnovat pozornost upozorněním na NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍM a UPOZORNĚNÍM obsaženým v této uživatelské příručce, může to mít za následek vážné nebo i smrtelné zranění, případně požár či výbuch s následnými škodami na majetku.

Než tento gril začnete provozovat, přečtěte si všechny bezpečnostní informace v této uživatelské příručce.

NEBEZPEČÍ

⚠ Nepoužívejte uvnitř! Tento gril je určen pro používání venku, v dobře větraných prostorách. Nebyl zamýšlen pro použití jako topné těleso ani se tak nikdy nesmí používat. Při použití uvnitř dojde k nahromadění jedovatých spalin, což může mít za následek vážné poškození zdraví nebo úmrtí.

⚠ Nepoužívejte v garáži, v budově, v přístřešku ani v jiných uzavřených prostorách.

⚠ K zapálení dřevěného uhlí nepoužívejte benzin, alkohol ani jiné vysoce těkavé kapaliny. Používáte-li startovací kapalinu (nedoporučený způsob) odstraňte před zapálením dřevěného uhlí veškerou kapalinu, která mohla zaschnout ve větracích průduších vany.

⚠ Nepřilévejte startovací kapalinu na horké nebo teplé dřevěné uhlí ani do něj nepřidávejte dřevěné uhlí napuštěné tekutým podpalovačem. Startovací kapalinu po použití uzavřete a uložte v bezpečné vzdálenosti od grilu.

⚠ Dbejte na to, aby se v prostoru pro grilování nevyskytovaly hořlavé výpary ani kapaliny, jako např. benzin, alkohol atd., ani jiné hořlavé materiály.

VAROVÁNÍ

⚠ Nepoužívejte tento gril, dokud všechny jeho součásti nejsou na svých místech. Montáž tohoto grilu musí být provedena řádně podle pokynů k montáži. Nesprávná montáž může představovat nebezpečí.

⚠ Gril nikdy nepoužívejte bez nainstalované nádoby na popel.

⚠ Nepoužívejte tento gril pod žádnou hořlavou konstrukcí.

⚠ Požití alkoholu a léků na lékařský předpis nebo bez předpisu může nepříznivě ovlivnit schopnost spotřebitele provádět správnou montáž a obsluhovat gril bezpečným způsobem.

⚠ Při manipulaci s grilem dbejte náležité opatrnosti. Během grilování se gril silně zahřívá; a proto nesmí nikdy zůstat bez dozoru.

⚠ VAROVÁNÍ! Tento gril se silně zahřívá, a tak jej během používání nepřemisťujte.

⚠ VAROVÁNÍ! Udržujte mimo dosah dětí a zvířat.

⚠ VAROVÁNÍ! K zapálení ani opětovnému zapálení nepoužívejte alkohol ani benzin! Používejte výhradně podpalovače odpovídající normě EN 1860-3!

⚠ Tento gril Weber® není určen k instalaci v rekreačních vozidlech a/nebo lodích.

⚠ Nepoužívejte tento gril ve vzdálenosti menší než 1,5 m od jakýchkoli hořlavých materiálů. Hořlavé materiály zahrnují mimo jiné dřevo, dřevěné terasy, patia a verandy.

⚠ Vždy udržujte gril na bezpečném, rovném povrchu bez hořlavých materiálů.

⚠ Nestavte gril na sklo ani na hořlavé povrchy.

⚠ Nepoužívejte gril při silném větru.

⚠ Při zapalování nebo používání grilu nepoužívejte oblečení s volnými rukávy.

⚠ Nikdy se nedotýkejte grilovacího roštu nebo roštu na dřevěné uhlí, popela, dřevěného uhlí ani grilu, abyste se přesvědčili o jejich teplotě.

⚠ Po skončení grilování dřevěné uhlí uhaste. Chcete-li gril uhasit, zavřete větrací průduch vany a klapku poklopu zavřete vanu grilu poklopem.



⚠ Při grilování, úpravě průduchů (regulátorů) a manipulaci s teploměrem nebo poklopem používejte teplu odolné grilovací rukavice.

⚠ Používejte správné náčiní s teplu odolnými rukojeťmi.

⚠ Dřevěné uhlí vždy pokládejte na (spodní) rošt na dřevěné uhlí. Dřevěné uhlí nepokládejte přímo na dno vany grilu.

⚠ Neopírejte se o pult ani nezatěžujte jeho hranu.

⚠ Nepoužívejte držák poklopu Tuck-Away™ jako madlo pro zdvihání nebo přemisťování grilu.

⚠ Nezavěšujte poklop na madlo vany grilu.

⚠ Nikdy nevyhazujte horké uhlíky do míst, kde na ně mohou ostatní šlápnout nebo kde může hrozit riziko požáru. Nikdy nevyhazujte popel nebo uhlíky předtím, než jsou zcela uhašeny.

⚠ Neskladujte gril, dokud popel a uhlíky nejsou zcela uhašeny.

⚠ Neodstraňujte popel, dokud dřevěné uhlí zcela neuhasne a gril není studený.

⚠ Pokládejte elektrické kabely a napájecí šňůry mimo horké plochy grilu a mimo , kde je velký provoz.



⚠ VAROVÁNÍ! Nepoužívejte tento gril v uzavřených prostorách, např. uvnitř domu, ve stanu, karavanu, vozidle či uzavřeném prostoru. Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.

UPOZORNĚNÍ

⚠ K regulaci prudkých vzplanutí nebo hašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu.

⚠ Obložení vany grilu hliníkovou fólií zabrání proudění vzduchu. Místo toho použijte odkapávací vaničku na zachycení šťáv z masa a použijte nepřímý způsob grilování.

⚠ Kartáče na gril by se měly pravidelně kontrolovat ohledně volných štětin a opotřebení. Najdete-li na grilovacím roštu nebo v kartáči uvolněnou štětinu, je kartáč nutno vyměnit. Společnost Weber doporučuje vždy na jaře zakoupit nový kartáč na gril se štětinami z nerezové oceli.

ZÁRUKA

Děkujeme vám za zakoupení výrobku WEBER®. Společnost Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (dále jen „Weber¨) vynakládá veškeré úsilí na to, aby vám přinesla bezpečný, odolný a spolehlivý výrobek.

Tato Dobrovolná záruka Weber je vám poskytována zdarma. Obsahuje informace, které budete potřebovat pro opravy výrobku WEBER® v případě velmi málo pravděpodobné vady nebo poruchy.

V rozsahu stanoveném příslušnými zákony disponuje zákazník v případě závady výrobku různými právy. Tato práva zahrnují dodatečné plnění nebo výměnu výrobku, vrácení kupní ceny a náhradu. Například v Evropské unii se jedná o dvouletou zákonnou záruku počínající dnem předání výrobku. Tato a další zákonná práva nejsou dotčena ustanoveními této záruky. Tato záruka zaručuje majiteli dodatečná práva, která jsou nezávislá na ustanoveních zákonné záruky.

DOBROVOLNÁ ZÁRUKA WEBER

Společnost Weber zaručuje kupujícímu výrobku WEBER® (nebo osobě, pro kterou byl výrobek zakoupen jako dárek nebo pro propagační účely), že výrobek WEBER® bude bez vady materiálu a zpracování po níže uvedenou dobu po sestavení a uvedení do provozu v souladu s pokyny uvedenými v uživatelské příručce. (Poznámka: Pokud ztratíte uživatelskou příručku WEBER®, můžete využít online příručku na webové adrese www.weber.com nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na niž můžete být přesměrováni.) Za předpokladu běžného, soukromého používání v rodinném domě nebo bytě a při správné údržbě se společnost Weber zavazuje v rámci této záruky opravit nebo vyměnit vadné díly v příslušném termínu, avšak s níže uvedenými omezeními a výjimkami. V ROZSAHU STANOVENÉM ZÁKONEM SE TATO ZÁRUKA VZTAHUJE POUZE NA PŮVODNÍHO KUPUJÍCÍHO A JE NEPŘENOSNÁ NA NÁSLEDNÉ VLASTNÍKY, S VÝJIMKOU DÁRKOVÝCH A PROPAGAČNÍCH PŘEDMĚTŮ, JAK JE UVEDENO VÝŠE.

ZODPOVĚDNOST MAJITELE V RÁMCI TÉTO ZÁRUKY

Za účelem zajištění bezproblémového vyřízení nároků vyplývajících ze záruky je vhodné (ale nikoli povinné), abyste zaregistrovali svůj výrobek WEBER® na webových stránkách www.weber.com nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na niž můžete být přesměrováni. Též si uchovejte originál dokladu o koupi (paragon nebo fakturu). Registrací svého výrobku WEBER® potvrdíte záruku a společnost Weber získá váš přímý kontakt pro případ, že bychom vás potřebovali kontaktovat.

Výše uvedená záruka platí pouze za podmínky, že majitel věnuje výrobku WEBER® příslušnou péči, dodržuje pokyny k sestavení, použití a preventivní údržbě uvedené v přiložené uživatelské příručce, nebo pokud může majitel doložit, že závada nebo porucha vznikla nezávisle na nedodržení výše uvedených závazků. Bydlíte-li v přímořské oblasti nebo máte výrobek umístěný v blízkosti bazénu, spadá do údržby také pravidelné mytí a oplachování vnějšího povrchu, a to dle pokynů uvedených v uživatelské příručce.

ŘEŠENÍ ZÁRUKY / VYLOUČENÍ ZÁRUKY

Domníváte-li se, že máte díl pokrytý touto zárukou, kontaktujte zákaznický servis společnosti Weber s využitím kontaktních informací na našich webových stránkách (www.weber.com nebo jiné webové adrese pro konkrétní zemi, na niž můžete být přesměrováni). Společnost Weber po prošetření vadnou část, na kterou se vztahuje tato záruka, dle svého uvážení opraví nebo vymění. V případě, že oprava nebo výměna není možná, může se společnost Weber dle vlastního uvážení rozhodnout pro výměnu příslušného grilu za nový gril stejné nebo vyšší hodnoty. Společnost Weber vás může požádat o zaslání dílů k prozkoumání, přičemž poštovné hradíte vy.

Tato ZÁRUKA pozbývá platnosti, jestliže dojde k poškození, zchátrání, změně zabarvení nebo korozi z důvodů mimo působnost společnosti Weber, které jsou následující:

- nevhodné či nesprávné zacházení, úpravy, nesprávné používání, vandalismus, nedbalost, nesprávné sestavení nebo instalace a nedodržování běžné a rutinní údržby
- působení hmyzu, pavouků a hlodavců, včetně, mimo jiné, poškození trubek hořáků a/nebo plynových hadic
- působení slaného vzduchu a/nebo zdrojů chlóru, jako jsou např. bazény a vířivky
- drsné povětrnostní podmínky, jako jsou např. krupobití, hurikány, zemětřesení, tsunami nebo příboje, tornáda nebo silné bouřky.

Používání a/nebo instalace jiných než originálních dílů na výrobek WEBER® bude mít za následek pozbytí platnosti této záruky a případné vzniklé škody nebudou touto zárukou kryty. Jakékoli úpravy plynového grilu, ke kterým neudělila společnost Weber svůj souhlas a které neprovedl autorizovaný servisní technik společnosti Weber, budou mít za následek neplatnost této záruky.

ZÁRUČNÍ LHŮTA NA VÝROBEK

Vana grilu, poklop a středový prstenec:
10 let na prorezivění/propálení

Čisticí systém One-Touch™:
5 let na prorezivění/propálení

Plastové součásti:
5 let, s výjimkou změny barevného odstínu nebo ztráty lesku

Všechny ostatní díly:
2 roky

VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

S VÝJIMKOU ZÁRUKY A USTANOVENÍ O VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI UVEDENÝCH V TÉTO ZÁRUCE SE VÝSLOVNĚ VYLUČUJÍ JAKÉKOLI JINÉ ZÁRUKY A DOBROVOLNÁ PŘIJETÍ ODPOVĚDNOSTI, KTERÁ BY PŘESAHOVALA ROZSAH ZÁKONNÉ ODPOVĚDNOSTI SPOLEČNOSTI WEBER. TATO ZÁRUKA ROVNĚŽ NEOMEZUJE ANI NEVYLUČUJE SITUACE A NÁROKY, V SOUVISLOSTI S NIMIŽ NESE SPOLEČNOST WEBER ODPOVĚDNOST STANOVENOU ZÁKONEM.

PO UPLYNUTÍ LHŮT TÉTO ZÁRUKY JIŽ NENÍ MOŽNÉ UPLATŇOVAT ŽÁDNÉ NÁROKY ZE ZÁRUKY. SPOLEČNOST WEBER NENÍ U ŽÁDNÉHO ZE SVÝCH VÝROBKŮ VÁZÁNA ŽÁDNÝMI JINÝMI ZÁRUKAMI POSKYTOVANÝMI JAKOUKOLI OSOBOU, VČETNĚ PRODEJCŮ NEBO OBCHODNÍKŮ (JAKO NAPŘ. JAKÁKOLI „ROZŠÍŘENÁ ZÁRUKA"). VÝHRADNÍM ZPŮSOBEM ŘEŠENÍ NÁROKU VZNIKLÉHO Z TÉTO ZÁRUKY JE OPRAVA NEBO VÝMĚNA DÍLU ČI VÝROBKU.

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ VŠAK NÁPRAVA ŽÁDNÉHO DRUHU V RÁMCI TÉTO DOBROVOLNÉ ZÁRUKY NEPŘEVÝŠÍ ČÁSTKU KUPNÍ CENY PRODANÉHO VÝROBKU WEBER®.

PŘEBÍRÁTE RIZIKO A ZODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLI ZTRÁTY, ŠKODY NEBO ÚRAZY VZNIKLÉ VAŠÍ OSOBĚ A VAŠEMU MAJETKU A/NEBO ZA ÚRAZY A MAJETKOVÉ ÚJMY TŘETÍCH OSOB V PŘÍPADĚ NESPRÁVNÉHO POUŽÍVÁNÍ ČI NEVHODNÉHO ZACHÁZENÍ S VÝROBKEM NEBO PŘI NEDODRŽOVÁNÍ POKYNŮ SPOLEČNOSTI WEBER, KTERÉ JSOU UVEDENY V PŘILOŽENÉ UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČCE.

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYMĚNĚNÉ V RÁMCI TÉTO ZÁRUKY JSOU TOUTO ZÁRUKOU KRYTY POUZE PO ZBYTEK PŮVODNÍ ZÁRUČNÍ LHŮTY.

TATO ZÁRUKA SE VZTAHUJE NA POUŽÍVÁNÍ VÝROBKU POUZE V SOUKROMÉM RODINNÉM DOMĚ NEBO V BYTĚ A NEVZTAHUJE SE NA GRILY POUŽÍVANÉ V KOMERČNÍM ČI KOMUNÁLNÍM PROSTŘEDÍ NEBO V PROSTŘEDÍ, KDE JE POUŽÍVÁNO VÍCE GRILŮ, JAKO JSOU NAPŘ. RESTAURACE, HOTELY, RESORTY NEBO PRONAJÍMANÉ NEMOVITOSTI.

SPOLEČNOST WEBER MŮŽE ČAS OD ČASU ZMĚNIT DESIGN ČI KONSTRUKCI SVÝCH VÝROBKŮ. NIC UVEDENÉHO V TÉTO OMEZENÉ ZÁRUCE NESMÍ BÝT VYKLÁDÁNO JAKO ZÁVAZEK SPOLEČNOSTI WEBER ZAČLENIT TYTO KONSTRUKČNÍ/DESIGNOVÉ ZMĚNY DO DŘÍVE VYROBENÝCH PRODUKTŮ, A TYTO ZMĚNY ANI NESMÍ BÝT VYKLÁDÁNY JAKO UZNÁNÍ TOHO, ŽE PŘEDCHOZÍ KONSTRUKCE BYLY VADNÉ.

Navštivte www.weber.com, vyberte svou zemi a zaregistrujte si gril ještě dnes.

GRILOVACÍ SYSTÉM

Konstrukci každého grilu Weber® na dřevěné uhlí předchází období intenzivního přemýšlení. Naše grily konstruujeme tak, aby podávaly vysoké výkony, takže se nikdy nemusíte obávat prudkých vzplanutí, studených a horkých bodů ani spálených pokrmů. Vždy můžete očekávat skvělý výkon, ovládání i výsledky.

Vana a poklop

Každý gril Weber® na dřevěné uhlí obsahuje ocelovou vanu **(A)** a poklop **(B)** se zapečenou porcelánovou vrstvou smaltu. To je důležité, protože díky takové úpravě nikdy nedojde k jejímu oloupání ani oprýskání. Povrch odrážející teplo umožňuje konvekční grilování, kdy teplo sálá okolo pokrmu velmi podobně jako v případě běžné kuchyňské trouby a zaručuje vyvážené výsledky grilování.

Regulátory a odvětrání

Vzduch představuje zásadní faktor grilování na dřevěném uhlí. Čím více vzduchu vpustíte do grilu, tím více vzroste teplota ohně (do určitého bodu) a tím častěji budete muset doplňovat palivo. Poklop by měl být co nejdéle a co nejčastěji zavřený, aby se minimalizovala nutnost doplňování paliva. Větrací průduchy **(C)** ve spodní části vany grilu by během grilování měly zůstat stále otevřeny. Chcete-li však snížit spotřebu paliva, přivřete klapku(y) poklopu **(D)** na polovinu.

Grilovací rošt

Grilovací rošt **(E)** je vyroben z vysoce odolné pokovené oceli a poskytuje velký prostor pro přípravu všech vašich oblíbených pokrmů.

Rošt na dřevěné uhlí

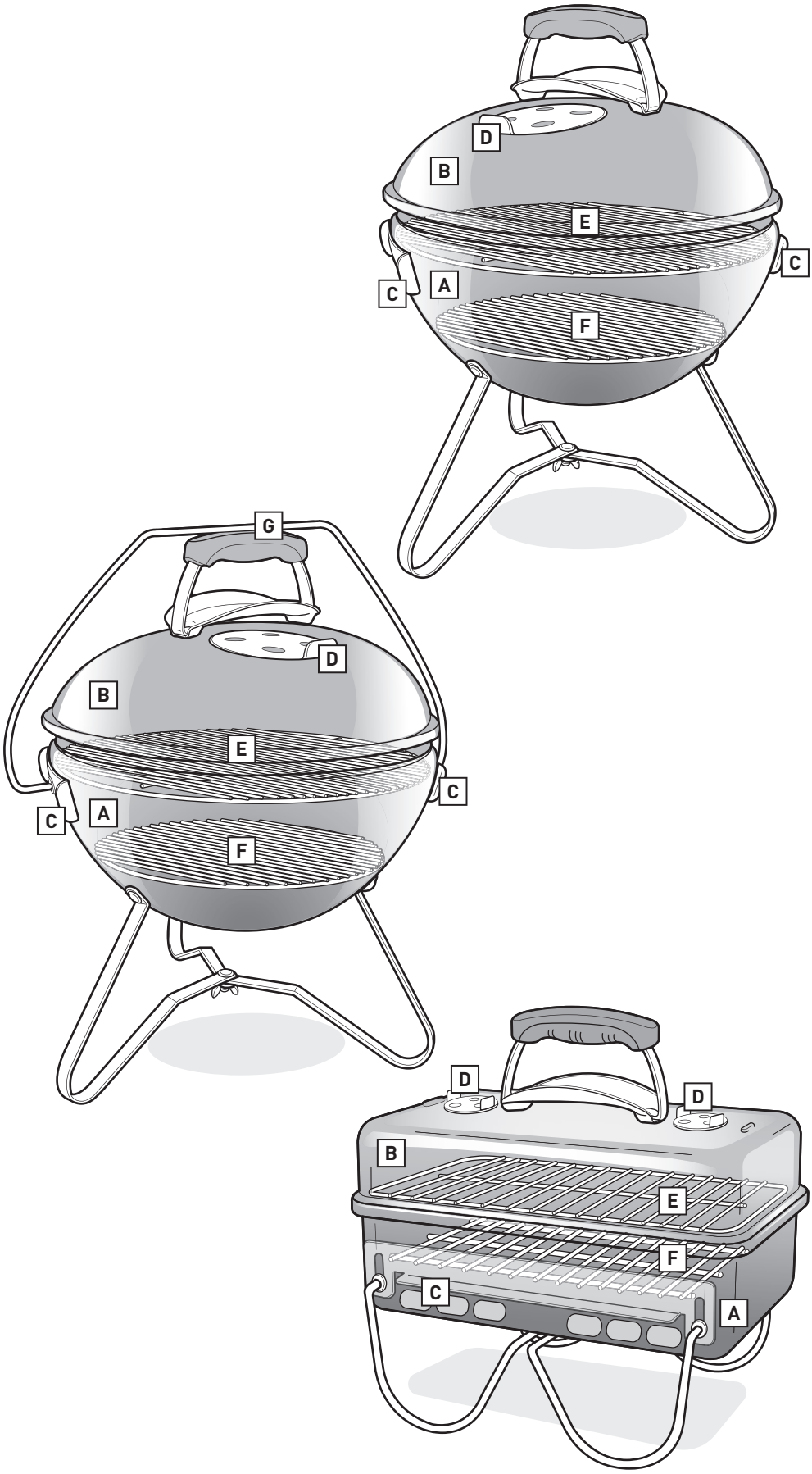
Rošt na dřevěné uhlí **(F)** má vše potřebné, aby vydržel jakkoli velký žár ohně z dřevěného uhlí. Je vyroben z vysoce odolné oceli a nikdy se nezačne prohýbat ani neprohoří. Navíc vám poskytuje dostatek prostoru pro přímé i nepřímé grilování, takže můžete grilovat přesně tak, jak chcete.

Speciální funkce

Gril může být vybaven následující speciální funkcí:

Zámek poklopu Tuck-N-Carry®

Zámek poklopu Tuck-N-Carry®**(G)** umožňuje přenášení grilu a také se může zasunout a fungovat jako držák poklopu.



ZAPÁLENÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Volba správného umístění grilu

- Tento gril používejte výhradně venku v dobře větraném prostoru. Nepoužívejte v garáži, v budově, v přístřešku ani v jiných uzavřených prostorách.
- Vždy udržujte gril na bezpečném, rovném povrchu.
- Nepoužívejte gril ve vzdálenosti menší než 1,52 m od jakýchkoli hořlavých materiálů. Hořlavé materiály zahrnují mimo jiné dřevo, dřevěné terasy, patia a verandy.

Volba množství dřevěného uhlí

Volba množství dřevěného uhlí závisí na velikosti grilu a na tom, co grilujete. Při grilování malých, jemných kousků jídla, jejichž příprava na grilu nepřesáhne 20 min., se řiďte podle tabulky ***Odměřování a přidávání dřevěného uhlí pro přímé teplo***. Při grilování větších kusů masa, které se musejí grilovat 20 nebo více minut, nebo velmi jemných pokrmů se řiďte podle tabulky ***Odměřování a přidávání dřevěného uhlí pro nepřímé teplo***. K odměření odpovídajícího množství dřevěného uhlí použijte odměrku na dřevěné uhlí, která se dodává s grilem. Více podrobností o rozdílu mezi přímým a nepřímým grilováním naleznete v části ***ZPŮSOBY GRILOVÁNÍ*** .

Úplně první grilování

Před prvním grilováním se doporučuje gril rozpálit a udržovat dřevěné uhlí rozžhavené do ruda se zavřeným poklopem po dobu alespoň 30 minut.

Příprava grilu na zapálení

1. Odejměte poklop. V závislosti na modelu grilu je možné, že jej budete moci umístit na stranu grilu, a to pomocí zámku poklopu Tuck-N-Carry®, který lze zasunout, aby fungoval jako držák poklopu.
2. Vyjměte z grilu grilovací (vrchní) rošt.
3. Vyjměte rošt na dřevěné uhlí (spodní) a odstraňte ze dna vany grilu a nádoby na popel (podle modelu grilu) popel a kousky starého dřevěného uhlí.
4. Otevřete větrací průduch(y) vany.
5. Umístěte rošt na dřevěné uhlí (spodní) zpět do grilu.

Poznámka: Z této uživatelské příručky byly záměrně vyjmuty pokyny ohledně používání tekutého podpalovače. Tekutý podpalovač nepředstavuje čistý způsob zapálení a může na pokrm přenést chemickou příchuť, zatímco podpalovací kostky (prodávají se samostatně) takové nebezpečí nepředstavují. Rozhodnete-li se pro používání tekutého podpalovače, řiďte se pokyny výrobce a NIKDY nepřilévejte tekutý podpalovač do ohně.

Zapalování dřevěného uhlí pomocí zapalovacího komínu

Nejjednodušší a nejdůkladnější způsob zapálení jakéhokoli druhu dřevěného uhlí je pomocí zapalovacího komínu, obzvláště zapalovacího komínu Weber® RapidFire® (prodává se samostatně). Před zapálením si pročtěte upozornění a varování, která jsou se zapalovacím komínem RapidFire® dodávána.

1. Do spodní části zapalovacího komínu vložte několik listů volně zmačkaných novin a zapalovací komín umístěte na rošt na dřevěné uhlí **(A)**; nebo na střed roštu na dřevěné uhlí položte několik podpalovacích kostek a nad ně umístěte zapalovací komín **(B)**.
2. Naplňte zapalovací komín dřevěným uhlím **(C)**.
3. Zapalte podpalovací kostky nebo noviny otvory na straně zapalovacího komínu **(D)**.
4. Zapalovací komín musí zůstat na stejném místě, dokud se dřevěné uhlí plně nerozhoří. Jakmile je dřevěné uhlí pokryto vrstvou bílého popela, poznáte, že se již plně rozhořelo.

Poznámka: Před umístěním jídla na rošt musejí být podpalovací kostky zcela vyhořelé a dřevěné uhlí musí být pokryto vrstvou popela. Nezačínejte grilovat, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.

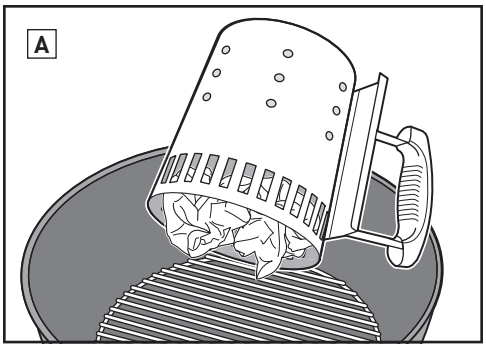
5. Jakmile se dřevěné uhlí plně rozhoří, pokračujte na další stránky, kde naleznete pokyny pro další práci s dřevěným uhlím a začněte grilovat podle zvoleného způsobu (přímé či nepřímé grilování).

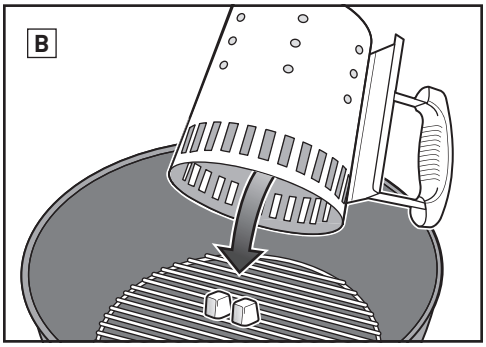
Zapalování dřevěného uhlí pomocí podpalovacích kostek

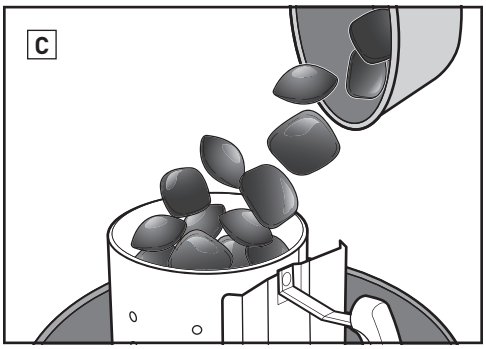
1. Vystavte uprostřed (spodního) roštu na dřevěné uhlí pyramidu z dřevěného uhlí a vložte do ní několik podpalovacích kostek **(E)**.
2. Zapalte podpalovací kostky pomocí dlouhé zápalky nebo zapalovače. Podpalovací kostky poté zapálí dřevěné uhlí.
3. Počkejte, dokud se dřevěné uhlí plně nerozhoří. Jakmile je dřevěné uhlí pokryto vrstvou bílého popela, poznáte, že se již plně rozhořelo.

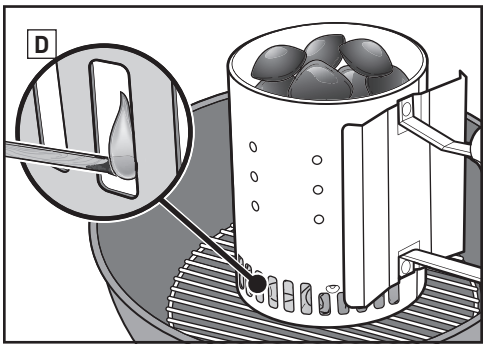
Poznámka: Před umístěním jídla na rošt musejí být podpalovací kostky zcela vyhořelé a dřevěné uhlí musí být pokryto vrstvou popela. Nezačínejte grilovat, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.

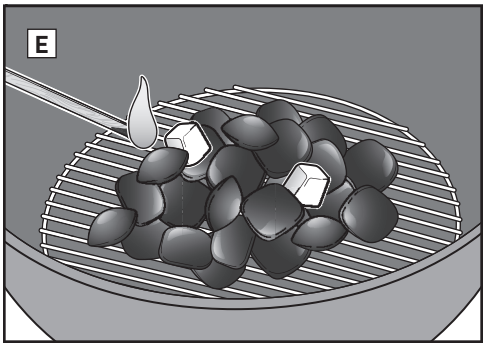
4. Jakmile se dřevěné uhlí plně rozhoří, pokračujte na další stránky, kde naleznete pokyny pro další práci s dřevěným uhlím a začněte grilovat podle zvoleného způsobu (přímé či nepřímé grilování).



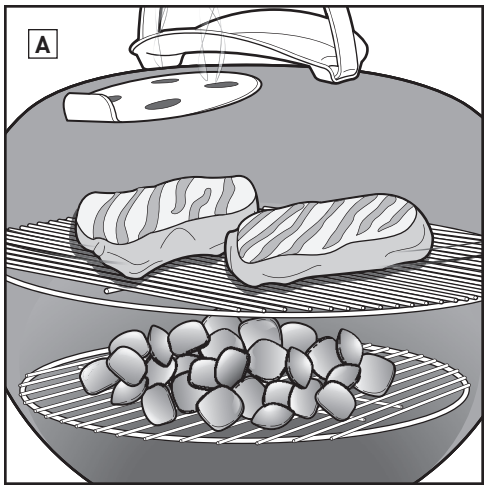








ZPŮSOBY GRILOVÁNÍ



Grilování přímým způsobem, přímým teplem

Přímý způsob používejte při grilování malých, jemných kousků jídla, jejichž příprava na grilu nepřesáhne 20 min., jako jsou např.:

- hamburgery
- steaky
- kotlety
- kebaby
- kuřecí kousky bez kostí
- rybí filety
- korýši
- plátky zeleniny

Při používání přímého tepla je oheň přímo pod jídlem (A). Zprudka opeče povrch pokrmu a zvýrazní jeho chuť, vytvoří texturu a zkaramelizuje jeho povrch, čímž dále umocní chuť. Navíc jídlo propeče až do středu.

Působením přímého ohně vzniká sálavé i kondukční teplo. Sálavé teplo z dřevěného uhlí rychle ogriluje povrch jídla, který je k němu nejblíže. Oheň zároveň nahřívá mřížku grilovacího roštu, která přenáší teplo přímo na povrch jídla, a tak vznikají nezaměnitelné a krásné otisky grilu na mase či jiných pokrmech.

Příprava dřevěného uhlí pro přímé teplo

1. Navlečte si grilovací rukavice.

Poznámka: Gril, včetně madla a regulátoru/odvětrání , se velmi výrazně nahřeje a bude horký. Rozhodně používejte grilovací rukavice, aby se zamezilo popálení rukou.

2. Když se dřevěné uhlí zcela rozhoří, rozmístěte je dlouhými kleštěmi rovnoměrně na roštu na dřevěné uhlí **(B)**.

3. Umístěte do grilu grilovací rošt.

4. Uzavřete gril poklopem.

5. Otevřete klapku poklopu **(C).**

6. Předehřejte rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut.

7. Po předehřátí grilovacího roštu jej očistěte pomocí kartáče na gril se štětinami z nerezové oceli **(D)**.

Poznámka: Používejte kartáč na gril se štětinami z nerezové oceli. Najdete-li na grilovacím roštu nebo v kartáči uvolněnou štětinu, je kartáč nutno vyměnit.

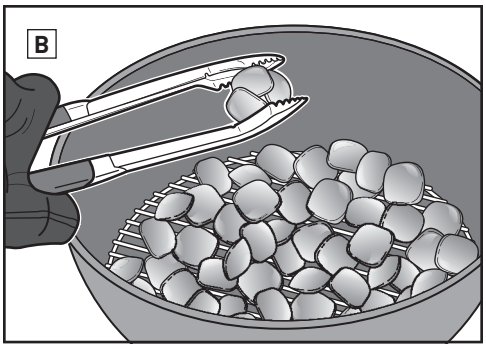
8. Otevřete poklop a položte jídlo na rošt.

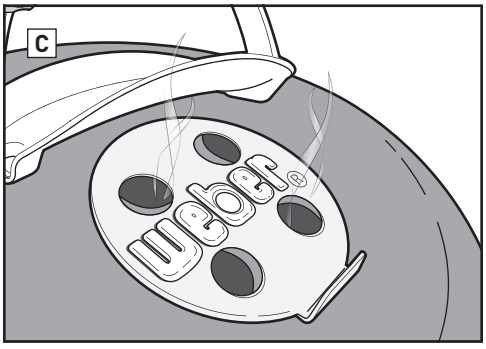
9. Uzavřete gril poklopem. Zkontrolujte v receptu doporučené časy grilování.

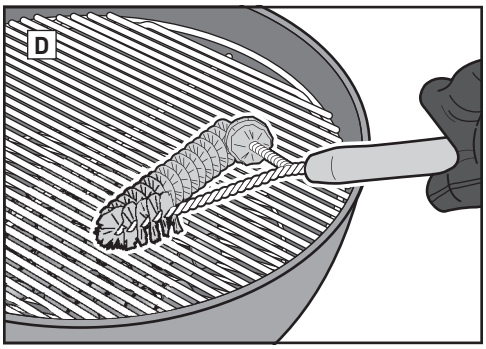
Poznámka: Při zvedání poklopu grilu s ním pohybujte spíše směrem ke straně než přímo nahoru. Zvednutí přímo nahoru by mohlo vyvolat sací efekt, v jehož důsledku by se popel mohl ocitnout na povrchu připravovaného pokrmu.

Po skončení grilování...

Zavřete klapku poklopu a větrací průduchy vany, aby došlo k uhašení dřevěného uhlí.



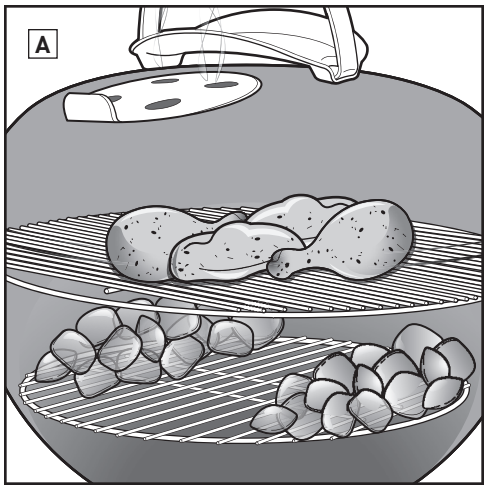




Odměřování a přidávání dřevěného uhlí pro přímé teplo

*K odměřování kusového dřevěného uhlí používejte odměrku, která se dodává s grilem.

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí	Kusové dřevěné uhlí (buk)*	Kusové dřevěné uhlí (mix)*
Go-Anywhere®	13 briket	½ odměrky (0,30 kg)	½ odměrky
37 cm	24 briket	¾ odměrky (0,42 kg)	¾ odměrky
47 cm	30 briket	1 odměrka (0,56 kg)	¾ odměrky



Grilování nepřímým způsobem, nepřímým teplem

Nepřímý způsob používejte při grilování větších kusů masa, které se musejí grilovat 20 nebo více minut, nebo tak jemných pokrmů, že vystavení přímému teplu by je vysušilo nebo spálilo, jako jsou např.:

- pečeně
- kousky drůbeže včetně kostí
- celé ryby
- jemné rybí filety
- žebra

Nepřímé teplo lze použít i pro dogrilování silnějších pokrmů nebo řezů masa s kostí, které byly nejdříve zprudka opečeny nad přímým teplem.

V případě nepřímého tepla dochází k ohřevu z obou stran grilu nebo pouze z jedné strany grilu. Jídlo je umístěno nad tou částí grilovacího roštu, kde se nenachází zapálené dřevěné uhlí (A).

Sálavé a kondukční teplo stále hrají určitou roli, která však v případě nepřímého grilování není tak výrazná. Je-li však poklop grilu náležitě zavřený, vzniká jiný druh tepla: konvekční teplo. Teplota vzrůstá, teplo se odráží od poklopu a vnitřních povrchů grilu a koluje prostorem, aby se pokrm pomalu griloval ze všech stran.

Konvekční teplo neopéká povrch pokrmu stejným způsobem jako sálavé a kondukční teplo. Griluje ho jemněji a až do středu, podobně jako teplo v troubě.

Příprava dřevěného uhlí pro nepřímé teplo

1. Navlečte si grilovací rukavice.

Poznámka: Gril, včetně madel a klapky poklopu a větracích průduchů vany, se výrazně nahřeje a bude horký. Rozhodně používejte grilovací rukavice, aby se zamezilo popálení rukou.

2. Když se dřevěné uhlí zcela rozhoří, rozmístěte dlouhými kleštěmi dřevěné uhlí tak, aby bylo na obou stranách jídla **(B)**. Odkapávací vaničku lze umístit mezi dřevěné uhlí, aby do ní skapávala mastnota a šťávy.

3. Umístěte do grilu grilovací rošt.

4. Uzavřete gril poklopem.

5. Otevřete klapku poklopu **(C)**.

6. Předehřejte rošt po dobu přibližně 10 až 15 minut.

7. Jakmile je grilovací rošt předehřátý, očistěte jej pomocí kartáče na gril se štětinami z nerezové oceli **(D)**.

Poznámka: Používejte kartáč na gril se štětinami z nerezové oceli. Najdete-li na grilovacím roštu nebo v kartáči uvolněnou štětinu, je kartáč nutno vyměnit.

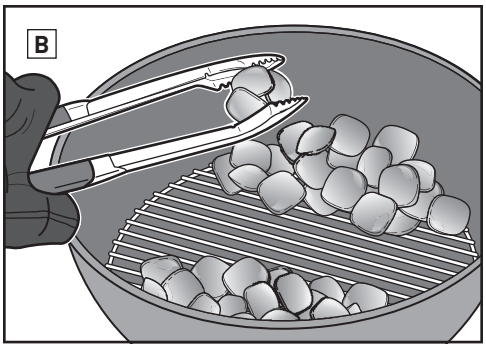
8. Otevřete poklop a položte jídlo na rošt.

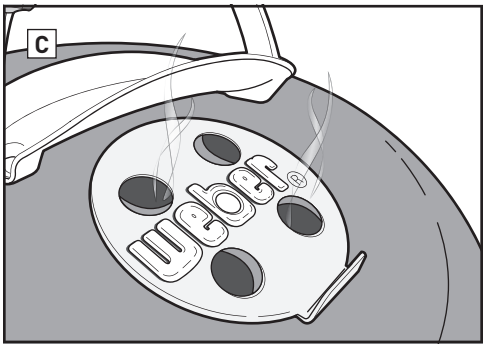
9. Uzavřete gril poklopem. Zkontrolujte v receptu doporučené časy grilování.

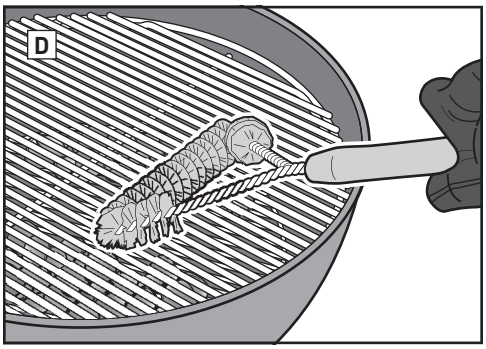
Poznámka: Při zvedání poklopu grilu s ním pohybujte spíše směrem ke straně než přímo nahoru. Zvednutí přímo nahoru by mohlo vyvolat sací efekt, v jehož důsledku by se popel mohl ocitnout na povrchu připravovaného pokrmu.

Po skončení grilování...

Zavřete klapku poklopu a větrací průduchy vany, aby došlo k uhašení dřevěného uhlí.







Odměřování a přidávání dřevěného uhlí pro nepřímé teplo

*****K odměřování kusového dřevěného uhlí používejte odměrku, která se dodává s grilem.

Průměr grilu	Brikety z dřevěného uhlí		Kusové dřevěné uhlí (buk)*		Kusové dřevěné uhlí (mix)*	
	Brikety na první hodinu (jedna strana)	Brikety pro přiložení na každou další hodinu (jedna strana)	Dřevěné uhlí na první hodinu (jedna strana)	Dřevěné uhlí pro přiložení na každou další hodinu (jedna strana)	Dřevěné uhlí na první hodinu (jedna strana)	Dřevěné uhlí pro přiložení na každou další hodinu (jedna strana)
Go-Anywhere®	6 briket	2 brikety	½ odměrky (0,30 kg)	1 hrst	¼ odměrky	1 hrst
37 cm	7 briket	5 briket	½ odměrky (0,30 kg)	¼ odměrky	½ odměrky	¼ odměrky
47 cm	15 briket	7 briket	½ odměrky (0,30 kg)	1 hrst	½ odměrky	1 hrst

TIPY A TRIKY PRO ÚSPĚCH PŘI GRILOVÁNÍ

Používejte rukavice

Při používání grilu na dřevěné uhlí mějte vždy na rukou grilovací rukavice. Odvětrání, regulátory a vana grilu jsou během procesu grilování horké, takže vždy dbejte na ochranu rukou a předloktí.

Nepoužívejte tekutý podpalovač

Nepoužívejte tekutý podpalovač, protože může dojít k tomu, že jídlo získá chemickou příchuť. Zapalovací komíny (prodávají se samostatně) a podpalovací kostky (prodávají se samostatně) představují daleko čistší a efektivnější způsob zapalování dřevěného uhlí.

Předehřívání grilu

Předehřátí grilu se zavřeným poklopem po dobu 10 až 15 minut slouží k přípravě grilovacího roštu. Když veškeré dřevěné uhlí žhne rudě, teplota pod poklopem by měla dosahovat 260 °C. Teplo uvolňuje jakékoli kousky jídla, které visejí na roštu, takže se poté snadno odstraní kartáčem na gril se štětinami z nerezové oceli. Při předehřátí grilu se rošt dostatečně rozpálí, aby se na něm jídlo řádně upeklo, a zároveň zabraňuje přichycení jídla na rošt.

Poznámka: Používejte kartáč na gril se štětinami z nerezové oceli. Najdete-li na grilovacím roštu nebo v kartáči uvolněnou štětinu, je kartáč nutno vyměnit.

Olejem potírejte maso, nikoli rošt

Olej zamezuje tomu, aby se jídlo přichytilo k roštu a také zvýrazňuje jeho chuť a dodává mu vlhkost. Lehké potírání nebo postříkání pokrmu olejem funguje lépe než potírání roštu.

Vzduch musí proudit

Oheň z dřevěného uhlí potřebuje vzduch. Poklop by měl být co nejdéle a nejčastěji zavřený, ale klapka poklopu a větrací průduch vany musejí zůstat v otevřeném stavu. Pravidelně odstraňujte ze dna grilu popel, aby se zamezilo ucpání odvětrání.

Vždy s poklopem

Existují čtyři důležité důvody, proč by poklop měl být co nejdéle a nejčastěji zavřený.

1. Udržuje rošt dostatečně horký, aby se jídlo opeklo.
2. Zkracuje čas grilování a zamezuje vyschnutí pokrmu.
3. Zachytává kouř, který vzniká, když se tuk a šťávy uvnitř grilu mění v páru.
4. Díky omezení množství kyslíku zamezuje prudkým vzplanutím.

Zkroťte plamen

K prudkým vzplanutím dochází, což je dobře, protože tak se opálí povrch toho, co grilujete. Příliš mnoho prudkých vzplanutí však může mít za následek spálení pokrmu. Poklop by měl být co nejdéle a nejčastěji zavřený. Dochází tak k omezení množství kyslíku uvnitř grilu, což pomáhá uhasit jakákoli prudká vzplanutí. Dostávají-li se plameny mimo kontrolu, přesuňte jídlo dočasně na nepřímé teplo, dokud nepohasnou.

Sledujte čas a teplotu

Grilujete-li v chladnějším klimatu nebo ve vyšší nadmořské výšce, časy grilování jsou delší. Za silného větru teplota grilu na dřevěné uhlí vzroste, takže v takových situacích zůstávejte vždy v jeho blízkosti a nezapomínejte, že poklop musí být co nejdéle a nejčastěji zavřený, aby teplo neunikalo.

Mrazené, nebo čerstvé?

Bez ohledu na to, zda grilujte mrazené, nebo čerstvé maso, řiďte se bezpečnostními pokyny na balení a vždy jej grilujte, dokud nedosáhne doporučené vnitřní teploty. Grilování mrazeného masa bude trvat déle a podle typu pokrmu budete při jeho grilování nejspíše potřebovat více paliva.

Udržujte gril v čistotě

Aby váš gril vypadal a griloval i v budoucnosti dobře, řiďte se několika základními pokyny k jeho údržbě.

- Aby bylo zajištěno řádné proudění vzduchu a lepší grilování, odstraňte před použitím nahromaděný popel a staré dřevěné uhlí ze dna kotle a nádoby na popel. Než to provedete, ujistěte se, že veškeré dřevěné uhlí zhaslo a gril je chladný.
- Na vnitřní straně poklopu můžete zaznamenat šupinky vypadající jako „nános barvy". Mastnota a kouřová pára během používání pomalu uhelnatí a usazují se na vnitřní straně poklopu. Zuhelnatělou mastnotu z vnitřní strany poklopu odstraňte kartáčem na gril se štětinami z nerezové oceli. Aby se co nejvíce zabránilo dalšímu usazování nánosů, lze po grilování, když je gril ještě vlažný (nikoli horký), vnitřní stranu poklopu otřít papírovým ubrouskem.
- Používáte-li gril v obzvláště drsném prostředí, je nutno čistit jej zvenku častěji. Kyselý déšť, chemikálie a slaná voda mohou způsobit korozi povrchů. Společnost Weber doporučuje otřít vnější část grilu vlažnou mýdlovou vodou. Po tomto kroku gril opláchněte a důkladně osušte.
- Při čištění povrchů grilu nepoužívejte ostré předměty ani abrazivní čisticí prostředky.

PRŮVODCE GRILOVÁNÍM

CS

Není-li uvedeno jinak, časy grilování hovězího a jehněčího masa vycházejí z definice střední propečenosti organizace USDA. Řezy, tloušťky, hmotnosti a časy grilování jsou pouze ilustrativní. Časy grilování ovlivňují faktory jako nadmořská výška, vítr a venkovní teplota.

Recepty a tipy pro grilování jsou k dispozici na www.weber.com.

		Tloušťka / hmotnost	Celkový přibližný čas grilování
ČERVENÉ MASO	**Steak:** New York strip (z vys. roštěnce), Porterhouse, Rib-eye (střed níz. roštěnec), T-bone, a filet mignon (svíčková)	tloušťka 1,9 cm	**4 až 6 minut** přímý způsob za vysoké teploty
		tloušťka 2,5 cm	**6 až 8 minut** přímý způsob za vysoké teploty
		tloušťka 5 cm	**14 až 18 minut** zprudka opečte 6 až 8 minut přímým způsobem za vysoké teploty, a grilujte 8 až 10 minut nepřímým způsobem za vysoké teploty
	Steak z hovězího pupku (Flank Steak)	0,7 až 0,9 kg, tloušťka 1,9 cm	**8 až 10 minut** přímý způsob za střední teploty
	Karbanátek z hovězího masa nebo hamburger	tloušťka 1,9 cm	**8 až 10 minut** přímý způsob za střední teploty
	Jemná svíčková	1,4 až 1,8 kg	**45 až 60 minut** 15 minut přímým způsobem za střední teploty, a grilujte 30 až 45 minut nepřímým způsobem za střední teploty
VEPŘOVÉ	**Klobása:** čerstvá	85 g kus	**20 až 25 minut** přímý způsob za nízké teploty
	Kotleta: bez kosti nebo s kostí	tloušťka 1,9 cm	**6 až 8 minut** přímý způsob za vysoké teploty
		tloušťka 3,2 až 3,8 cm	**10 až 12 minut** zprudka opečte 6 minut přímým způsobem za vysoké teploty, a grilujte 4 až 6 minut nepřímým způsobem za vysoké teploty
	Žebra: vepřová žebra (baby back, spareribs)	1,4 až 1,8 kg	**1½ až 2 hodiny** nepřímý způsob za střední teploty
	Žebra: farmářská, s kostí	1,4 až 1,8 kg	**1½ až 2 hodiny** nepřímý způsob za střední teploty
	Jemná svíčková	0,5 kg	**30 minut** zprudka opečte 5 minut přímým způsobem za vysoké teploty, a grilujte 25 minut nepřímým způsobem za střední teploty
DRŮBEŽ	**Kuřecí prsa:** vykostěná, zbavená kůže	170 až 225 g	**8 až 12 minut** přímý způsob za střední teploty
	Kuřecí stehno: vykostěné, zbavené kůže	115 g	**8 až 10 minut** přímý způsob za střední teploty
	Kuřecí kousky: s kostí, mix	85 až 170 g	**36 až 40 minut** 6 až 10 minut přímým způsobem za nízké teploty, 30 minut nepřímým způsobem za střední teploty
	Kuře: celé	1,8 až 2,3 kg	**1 až 1¼ hodiny** nepřímý způsob za střední teploty
	Farmářské kuře	0,7 až 0,9 kg	**60 až 70 minut** nepřímý způsob za střední teploty
	Krůta: vcelku, bez nádivky	4,5 až 5,5 kg	**2 až 2½ hodiny** nepřímý způsob za střední teploty
MOŘSKÉ PRODUKTY	**Ryby, filety, steaky:** halibut, chňapal červený, losos, mořský okoun, mečoun, tuňák	tloušťka 0,6 až 1,3 cm	**3 až 5 minut** přímý způsob za střední teploty
		tloušťka 2,5 až 3,2 cm	**10 až 12 minut** přímý způsob za střední teploty
	Ryby: celé	0,5 kg	**15 až 20 minut** nepřímý způsob za střední teploty
		1,4 kg	**30 až 45 minut** nepřímý způsob za střední teploty
	Krevety	42 g	**2 až 4 minuty** přímý způsob za vysoké teploty
ZELENINA	**Chřest**	1,3 cm v průměru	**6 až 8 minut** přímý způsob za střední teploty
	Kukuřice	se slupkou	**25 až 30 minut** přímý způsob za střední teploty
		bez slupky	**10 až 15 minut** přímý způsob za střední teploty
	Houby	shiitake nebo žampion	**8 až 10 minut** přímý způsob za střední teploty
		žampion	**10 až 15 minut** přímý způsob za střední teploty
	Cibule	půlená	**35 až 40 minut** nepřímý způsob za střední teploty
		plátky o tloušťce 1,3 cm	**8 až 12 minut** přímý způsob za střední teploty
	Brambory	celé	**45 až 60 minut** nepřímý způsob za střední teploty
		plátky o tloušťce 1,3 cm	**9 až 11 minut** předvařte po dobu 3 minut a grilujte 6 až 8 minut přímým způsobem za střední teploty

Ujistěte se, že jídlo se pohodlně vejde na gril se zavřeným poklopem a že mezi jídlem a hranou poklopu zůstává prostor přibližně 2,5 cm.

Tipy pro grilování

- Steaky, rybí filety, kuřecí kousky bez kostí a zeleninu grilujte přímým způsobem po dobu uvedenou v tabulce (nebo do stavu požadované propečenosti) a jídlo jednou, přibližně v polovině času grilování, otočte.
- Pečeně, celou drůbež, kousky drůbeže včetně kostí, celé ryby a silnější kusy masa grilujte nepřímým způsobem po dobu uvedenou v tabulce (nebo do doby, než teploměr s okamžitým odečítáním zaznamená požadovanou vnitřní teplotu masa).
- Po grilování nechte před krájením pečeně, větší kusy masa a silné kotlety a steaky odležet 5 až 10 minut. Vnitřní teplota masa během této doby vzroste o 5 až 10 stupňů.
- Chcete-li umocnit chuť dřeva, zvažte přidání odštěpků či kousků tvrdého dřeva (namočených ve vodě po dobu alespoň 30 minut a osušených) nebo navlhčených bylin, jako je např. rozmarýn, tymián nebo bobkový list. Mokré dřevo nebo byliny položte přímo na uhlíky těsně předtím, než začnete grilovat.
- Před grilováním nechte jídlo rozmrazit. Pokud se rozhodnete grilovat mrazené jídlo, počítejte s delším časem grilování.

Tipy ohledně bezpečnosti pokrmů

- Maso, ryby ani drůbež nerozmrazujte při pokojové teplotě. Rozmrazujte v ledničce.
- Před začátkem přípravy pokrmů a po práci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si důkladně umyjte ruce v teplé mýdlové vodě.
- Grilované pokrmy nikdy neodkládejte na stejný talíř, kde byly pokrmy v syrovém stavu.
- Veškeré nádobí a kuchyňské náčiní, které bylo v kontaktu se syrovým masem či rybami, omyjte teplou vodou se saponátem a opláchněte.

GÜVENLİK

Bu Kullanıcı Kılavuzunda yer alan TEHLİKELER, UYARILAR ve ÖNLEMLER'e uyulmaması, ciddi bedensel yaralanmalara veya ölüme neden olabilir ya da yangın veya patlama sonucu mülk hasarı oluşabilir.

Bu ızgara ile işlem yapmadan önce bu Kullanıcı Kılavuzunda yer alan güvenlik bilgilerinin tamamını lütfen okuyun.

TEHLİKELER

⚠ İç mekanlarda kullanmayın! Bu ızgara, dış mekanda iyi havalandırmalı bir alanda kullanılmak üzere tasarlanmıştır, ısıtıcı olarak kullanımı düşünülmemiştir ve asla bu amaçla kullanılmamalıdır. İç mekanlarda kullanılırsa, toksik duman birikecek ve ciddi bedensel yaralanmalara veya ölüme neden olacaktır.

⚠ Garaj, bina, kapalı geçit veya başka tipte kapalı bir alanda kullanmayın.

⚠ Odun kömürünü ateşlemek için benzin, alkol veya diğer tipte uçucu özelliği yüksek sıvıları kullanmayın. Kömür tutuşturma sıvısı kullanıyorsanız (önerilmez), odun kömürünü ateşlemeden önce hazne havalandırma deliklerinden sızan sıvının tamamını temizleyin.

⚠ Odun kömürünü harlandırmak veya sıcak tutmak için kömür tutuşturma sıvısı veya tutuşturma sıvısına bulanmış odun kömürü eklemeyin. Tutuşturma sıvısının kapağını kullandıktan sonra kapatın ve ızgaradan uzak, güvenli bir yere kaldırın.

⚠ Pişirme alanında benzin, alkol vb. gibi çabuk tutuşan buhar ve sıvılar ile yanıcı maddeleri bulundurmayın.

UYARILAR

⚠ Izgarayı, tüm parçalarını yerleştirmeden kullanmayın. Bu ızgara, montaj talimatlarında belirtildiği gibi monte edilmelidir. Yanlış montaj, tehlikeli olabilir.

⚠ Izgarayı asla kül tutucuyu takmadan kullanmayın.

⚠ Bu ızgarayı, üst kısmında herhangi bir patlayıcı yapı bulunan bir ortamda kullanmayın.

⚠ Alkol, reçeteli veya reçetesiz ilaç kullanımı, ızgarayı kullanan kişinin düzgün bir şekilde monte etmesini veya güvenli bir şekilde kullanmasını engelleyebilir.

⚠ Izgaranızı kullanırken gerekli önlemleri alın. Pişirme veya temizleme sırasında sıcak olacağından, asla başıboş bırakmayın.

⚠ UYARI! Bu barbekü çok ısınır, işlem sırasında hareket ettirmeyin.

⚠ UYARI! Çocukları ve hayvanları uzak tutun.

⚠ UYARI! Ateşlemek veya yeniden yakmak için ispirto veya petrol kullanmayın. Sadece EN 1860-3 düzenlemesine uygun ateşleme çakmaklarını kullanın!

⚠ Bu Weber® ızgara, eğlence taşıtları ve/veya botları içine veya üzerine kurulmak amacıyla tasarlanmamıştır.

⚠ Bu ızgarayı, herhangi bir yanıcı maddeden 1,5 metre uzakta kullanın. Yanıcı maddelere odun veya işlem görmüş ahşap aksam, veranda ve sundurmalar dınırken gevşek, dökümlü kollu giysiler giymeyin.

⚠ Sıcak olup olmadıklarını anlamak için asla pişirme veya kömür demirine, küllere, kömüre veya ızgaraya dokunmayın.

⚠ Pişirme tamamlandığında kömürü söndürün. Söndürmek için hazne havalandırma deliğini ve kapak altlığını kapatın ve hazneye kapağı takın.



⚠ Pişirme sırasında, havalandırma deliklerini ayarlarken (altlıklar), kömür eklerken ve termometreyi veya kapağı takarken, ısıya karşı dayanıklı barbekü eldiveni veya tek parmaklı tutucu kullanın.

⚠ Uzun, ısıya karşı dayanıklı kulplarla uygun araçlar kullanın.

⚠ Odun kömürünü her zaman kömür (alt) demiri üzerine koyun. Odum kömürünü doğrudan hazne altına yerleştirmeyin.

⚠ Masanın ucuna baskı yapmayın veya yük bindirmeyin.

⚠ Izgarayı kaldırmak veya çıkarmak için kulp olarak Tuck-Away™ kapak tutucuyu kullanmayın.

⚠ Kapağı, hazne kulbuna asmayın.

⚠ Artık sıcak kömürü, üzerine basılabilecek veya yangın tehlikesi oluşturabilecek bir yere asla dökmeyin. Külleri veya kömürü tamamen sönmeden dökmeyin.

⚠ Izgarayı küller ve odun kömürü tamamen sönmeden saklamayın.

⚠ Odun kömürünün tamamı yanıp bitene, ateş tamamen sönene ve ızgara soğuyana kadar külleri çıkarmayın.

⚠ Elektrik tellerini ve kablolarını ızgaranın sıcak yüzeylerinden ve gidiş/gelişlerin yoğun olduğu alanlardan uzak tutun.



⚠ UYARI! Barbeküyü ev, çadır, karavan, taşıt içi kapalı alanlarda kullanmayın. Karbon monoksit zehirlenmesi nedeniyle ölüm tehlikesi vardır.

ÖNLEMLER

⚠ Alev parlamalarını kontrol altına almak veya kömürü soğutmak için su kullanmayın.

⚠ Haznenin alüminyum folyo ile kaplanması, hava akışını engeller. Bunun yerine, doğrudan yöntemiyle pişirme sırasında etten akan sıvıları toplamak için bir damla kabı kullanın.

⚠ Izgara fırçaları düzenli olarak tel kopmaları ve aşırı aşınmaya karşı kontrol edilmelidir. Pişirme demiri üzerinde veya fırçada tel kopmaları görülürse fırçayı değiştirin. Weber, her bahar başlangıcında paslanmaz çelikten yapılmış yeni bir tel ızgara fırçası satın almanızı önerir.

GARANTİ

Bir WEBER® ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") emniyetli, dayanıklı ve güvenilir bir ürün sunmaktan gurur duymaktadır.

Weber size herhangi bir ekstra ücrete tabi olmaksızın Gönüllü Garanti sunmaktadır. Bu garantide, herhangi bir arıza veya kusur durumunda WEBER® ürününüzü tamir ettirmeniz için gerek duyacağınız bilgiler yer almaktadır.

Yürürlükteki kanunlar uyarınca, ürünün kusurlu çıkması halinde müşterinin pek çok hakkı vardır. Bu haklar arasında, kusurun düzeltilmesi veya ürünün değiştirilmesi, satın alma fiyatının düşürülmesi ve tazminat bulunmaktadır. Örneğin, Avrupa Birliği ülkelerinde, ürünün teslim tarihinden itibaren başlayan iki yıllık bir yasal garanti söz konusudur. Bu ve diğer yasal haklar, bu garanti kapsamından etkilenmez. Bu garanti, Ürün Sahibine yasal garanti hükümlerinden bağımsız olarak ilave haklar sunmaktadır.

WEBER GÖNÜLLÜ GARANTİSİ

Weber, WEBER® ürününün alıcısına (ya da bir hediye veya promosyon durumu söz konusu ise, hediye veya promosyon malzemesi olarak satın alındığı kişiye), ürünle birlikte gelen Kullanım Kılavuzuna uygun olarak monte edilmesi ve kullanılması şartıyla, WEBER® ürününün aşağıda belirtilen süre(ler) boyunca malzeme ve işçilik açısından kusursuz olacağını garanti eder. (Not: WEBER® Kullanım Kılavuzunu kaybederseniz veya koyduğunuz yeri unutursanız, www.weber.com adresinden veya Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülke web sitesinden yeni bir kılavuz temin edebilirsiniz.) Bir ailenin kendi evleri veya dairelerindeki normal kullanım ve bakım durumlarında, Weber bu garanti şartları çerçevesinde kusurlu parçaları aşağıda belirtilen süreler, sınırlamalar ve istisnalara tabi olarak tamir etmeyi veya değiştirmeyi kabul eder. GEÇERLİ KANUN HÜKÜMLERİNE TABİ OLARAK, BU GARANTİ SADECE İLK ALICI İÇİN GEÇERLİDİR VE YUKARIDA BELİRTİLEN HEDİYELER VE PROMOSYON MALZEMELERİ HARİCİNDE MÜTEAKİP ÜRÜN SAHİPLERİNE DEVREDİLEMEZ.

BU GARANTİ KAPSAMINDA ÜRÜN SAHİBİNİN SORUMLULUKLARI

Garanti kapsamının sorunsuz bir şekilde uygulanması için, WEBER® ürününüzü www.weber.com adresinden veya Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülke web sitesinden kaydettirmeniz önemlidir (ancak böyle bir zorunluluk yoktur). Ayrıca lütfen orijinal satış fişi ve/veya faturanızı saklayın. WEBER® ürününüzün kaydedilmesi, garanti kapsamının teyit edilmesini ve sizinle irtibata geçmemiz gerektiğinde siz ve Weber arasında doğrudan bağlantı kurulmasını sağlar.

Yukarıdaki garanti, ancak Ürün Sahibinin ürünle birlikte verilen Kullanım Kılavuzunda açıklanan tüm montaj talimatları, kullanım talimatları ve önleyici bakım talimatlarına uyarak WEBER® ürününe gerekli özeni göstermesi şartıyla geçerlidir. Aksi halde, Ürün Sahibi kusur veya arızanın yukarıda belirtilen yükümlülüklere uyulmaması ile ilgili olmadığını kanıtlamak zorundadır. Bir kıyı bölgesinde yaşıyorsanız veya ürünü havuzun yanında kullanıyorsanız, bakım işlemi kapsamında dış yüzeylerin Kullanım Kılavuzunda açıklandığı şekilde düzenli olarak yıkanması ve durulanması gerekir.

GARANTİNİN KULLANILMASI / GARANTİ İSTİSNALARI

Bu Garanti kapsamına girdiğini düşündüğünüz bir parçanız varsa, lütfen web sitemizdeki (www.weber.com veya Ürün Sahibinin yönlendirilebileceği ülke web sitesindeki) iletişim bilgilerini kullanarak Weber Müşteri Hizmetleri ile irtibata geçin. Weber, bu Garanti kapsamına giren kusurlu parçayı gerekli incelemelerden sonra tamir edecek veya değiştirecektir. Bu konuda takdir yetkisi Weber'e aittir. Onarım veya değiştirmenin mümkün olmadığı durumlarda, Weber kendi takdir yetkisi dahilinde barbekü yı aynı veya daha yüksek değerdeki yeni bir barbekü ile değiştirmeyi tercih edebilir. Weber, nakliye ücretini ödeyerek parçaların inceleme için gönderilmesini isteyebilir.

Bu GARANTİ, Weber'in sorumlu olmadığı aşağıdaki nedenlerden kaynaklanan hasarlar, bozulmalar, renk değişmeleri ve/veya paslanmalar görüldüğünde sona erer:

- Ürünün amacı dışında veya yanlış kullanılması, değişiklikler, yanlış uygulama, vandalizm, ihmal, yanlış montaj veya kurulum ve normal ve düzenli bakımın yapılmaması;
- Brülör tüplerine ve/veya gaz hortumlarına verdikleri zararlar dahil olmak üzere, böcekler (örümcekler gibi) ve kemirgenler (sincaplar gibi);
- Yüzme havuzları ve jakuzi/spa gibi tuzlu hava ve/veya klor kaynaklarına maruz kalması;
- Dolu, kasırga, deprem, tsunami veya dev dalga, hortum veya şiddetli fırtınalar gibi ağır hava koşulları.

WEBER® ürününüzün üzerinde orijinal Weber parçaları olmayan parçaların kullanılması ve/veya montajı bu Garantiyi geçersiz kılacaktır ve bunlardan kaynaklanan hasarlar bu Garanti kapsamında kabul edilmeyecektir. Weber tarafından yetki verilmeyen ve bir yetkili Weber servis teknisyeni tarafından gerçekleştirilmeyen gazlı barbekü dönüşümleri bu Garantiyi geçersiz kılacaktır.

ÜRÜN GARANTİ SÜRELERİ

Hazne, kapak ve merkez halkası: 10 yıl, paslanmama/yanmama
One Touch™ temizleme sistemi: 5 yıl, paslanmama/yanmama
Plastik bileşenler: 5 yıl, solma ve renk değişimi hariç
Geri kalan tüm parçalar: 2 yıl

FERAGATNAME

BU GARANTİ BİLDİRİMİNDE AÇIKLANAN GARANTİ VE FERAGATLER DIŞINDA, WEBER'İN YASAL YÜKÜMLÜLÜĞÜ KAPSAMINA GİREN BAŞKA GARANTİ VEYA GÖNÜLLÜ SORUMLULUK BEYANLARI KESİNLİKLE MEVCUT DEĞİLDİR. BU GARANTİ BİLDİRİMİ, KANUNLARDA ÖNGÖRÜLDÜĞÜ ŞEKİLDE WEBER'İN ZORUNLU YÜKÜMLÜLÜĞE SAHİP OLDUĞU DURUMLARI VEYA HAK TALEPLERİNİ SINIRLANDIRMAZ VEYA KAPSAM DIŞI BIRAKMAZ.

BU GARANTİNİN GEÇERLİ OLDUĞU SÜRELERDEN SONRA HİÇBİR GARANTİ GEÇERLİ DEĞİLDİR. HERHANGİ BİR ÜRÜNLE İLGİLİ OLARAK BAYİ VEYA PERAKENDECİ GİBİ HERHANGİ BİR KİŞİNİN VERDİĞİ GARANTİLER ("UZATILMIŞ GARANTİ" GİBİ) WEBER'İ HİÇBİR ŞEKİLDE BAĞLAMAZ. BU GARANTİ KAPSAMINDA SUNULAN TEK ÇÖZÜM, PARÇA VEYA ÜRÜNÜN TAMİR EDİLMESİ VEYA DEĞİŞTİRİLMESİDİR.

BU GÖNÜLLÜ GARANTİ KAPSAMINDA BİR SORUNU GİDERME MALİYETİ HİÇBİR ŞEKİLDE SATILAN WEBER® ÜRÜNÜNÜN ALIŞ FİYATINDAN DAHA FAZLA OLAMAZ.

ÜRÜNÜN AMACI DIŞINDA VEYA YANLIŞ KULLANILMASINDAN YA DA WEBER TARAFINDAN KULLANIM KILAVUZUNDA AÇIKLANAN TALİMATLARA UYULMAMASINDAN DOLAYI SİZE VE MALINIZA VE/VEYA BAŞKA İNSANLAR VE ONLARIN MALLARINA GELECEK ZARAR, ZİYAN VEYA YARALANMA GİBİ DURUMLARIN RİSKİ VE SORUMLULUĞUNU KABUL EDERSİNİZ.

BU GARANTİ KAPSAMINDA DEĞİŞİMİ YAPILAN PARÇA VE AKSESUARLAR SADECE YUKARIDA BELİRTİLEN ORİJİNAL GARANTİ DÖNEMİNİN GERİ KALAN SÜRESİ BOYUNCA GARANTİYE TABİDİR.

BU GARANTİ SADECE TEK BİR AİLENİN EVDE VEYA DAİREDEKİ KULLANIMI İÇİN GEÇERLİDİR VE RESTORANLAR, OTELLER, TATİL YERLERİ VEYA KİRALIK MÜLKLER GİBİ TİCARİ, ORTAK VEYA ÇOK BİRİMLİ ORTAMLARDA KULLANILAN WEBER BARBEKÜLERİ İÇİN GEÇERLİ DEĞİLDİR.

WEBER BELİRLİ ZAMANLARDA ÜRÜNLERİNİN TASARIMINDA DEĞİŞİKLİKLER YAPABİLİR. BU GARANTİDE YER ALAN HİÇBİR HÜKÜM, WEBER'İN SÖZ KONUSU TASARIM DEĞİŞİKLİKLERİNİ DAHA ÖNCE ÜRETİLEN ÜRÜNLERE DE UYGULAMAK ZORUNDA OLDUĞU ŞEKLİNDE YORUMLANAMAZ. AYRICA, BU DEĞİŞİKLİKLER ÖNCEKİ TASARIMLARIN KUSURLU OLDUĞUNUN KABULÜ ŞEKLİNDE YORUMLANAMAZ.

www.weber.com adresini ziyaret edin, ülkenizi seçin ve barbekünüzü hemen kayıt ettirin.

PİŞİRME SİSTEMİ

Weber® odun kömürü ızgaranızın tasarımı ayrıntılı şekilde düşünülmüştür. Izgaralarımızı size asla alevlenme, dengesiz pişme veya yanık endişesi yaşatmayacak şekilde tasarlarız. Her zaman mükemmel performans, kontrol ve sonuçlar bekleyebilirsiniz.

Hazne ve Kapak

Her Weber® odun kömürü ızgarası, fırınlanmış porselen emaye kaplamalı çelik hazne **(A)** ve kapakla **(B)** üretilir. Bu önemlidir çünkü soyulmayacağı ve pul pul dökülmeyeceği anlamına gelir. Yansıtıcı yüzeyi, ısı taşınmasıyla pişirme yaptığı için ısı, tıpkı bir kapalı ocakta olduğu gibi, ürünün her yanına dağılarak dengeli pişirme sonuçları elde etmenizi sağlar.

Altlık ve Havalandırma Delikleri

Odun kömürü ızgarasında belirleyici unsur havadır. Izgaraya hava girişi arttıkça, ateşiniz harlanır (bir noktaya kadar) ve daha sık takviye yapmanız gerekir. Dolayısıyla, takviye ihtiyacını asgari düzeye indirmek için, kapağı mümkün olduğunca kapalı tutun. Izgaranın alt kısmındaki hazne havalandırma delikleri **(C)**, her türlü ızgara işleminde açık bırakılmalıdır ancak harlanma oranını düşürmek istediğinizde kapak altlıklarını **(D)** yarıya kadar kapatın.

Pişirme Demiri

Ağır hizmete dayanıklı kaplamalı çelikten üretilen pişirme demiri **(E)**, en sevdiğiniz yemeklerin hepsini sığdırabileceğiniz geniş bir alan sağlar.

Kömür Demiri

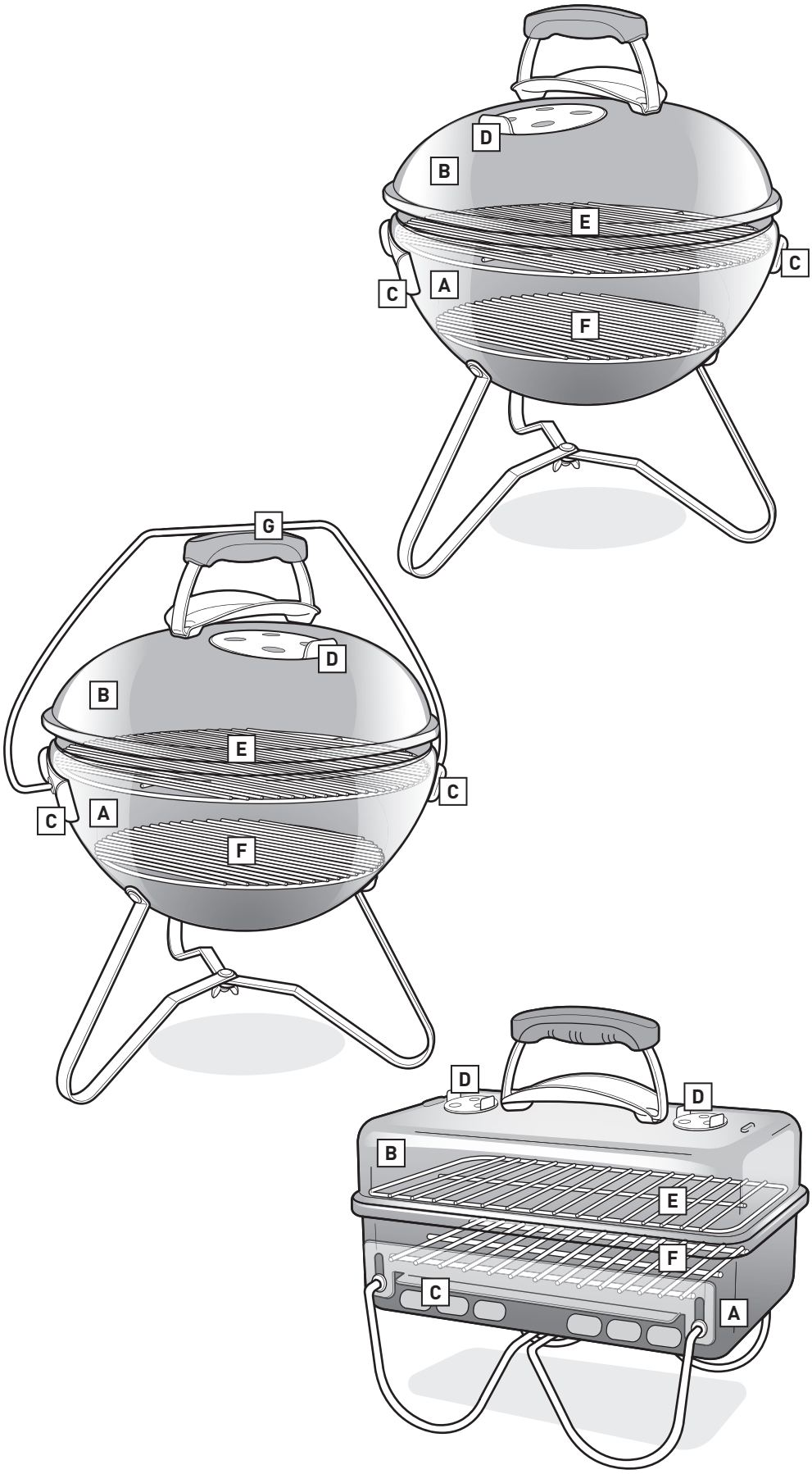
Kömür demiri **(F)**, herhangi bir odun kömürü ısısına karşı dayanabilecek tüm özelliklere sahiptir. Ağır hizmete dayanıklı çelikten üretilen bu sağlam demir, bükülmez veya yanmaz. Ayrıca size doğrudan veya dolaylı pişirme için yeterince alan sunduğu için istediğiniz şekilde pişirme esnekliği sunar.

Özel Özellikler

Izgaranızda aşağıdaki özel özellikler bulunabilir:

Tuck-N-Carry® Kapak Kilidi

Tuck-N-Carry® **(G)** kapak kilidi taşıma için kullanılabildiği gibi indirilip katlandığında kapak tutucu işlevi görür.



ODUN KÖMÜRÜNÜN ATEŞLENMESİ

Izgara İçin Uygun Bir Konum Seçin

- Bu ızgarayı sadece dış mekanda, iyi havalandırılan bir alanda kullanın. Garaj, bina, kapalı geçit veya başka tipte kapalı bir alanda kullanmayın.
- Izgarayı her zaman güvenli ve düz bir yüzey üzerinde tutun.
- Izgarayı, herhangi bir yanıcı maddeden 1,52 metre uzakta kullanın. Yanıcı maddelere odun veya işlem görmüş ahşap aksam, veranda ve sundurmalar dahil olmakla birlikte sadece bunlarla sınırlı değildir.

Ne Kadar Odun Kömürü Kullanacağınızı Belirleyin

Kömür miktarı, ızgara yaptığınız ürüne ve ızgaranızın boyutuna bağlıdır. Pişirme süresi 20 dakikadan daha az süren küçük ve ince parçaları ızgara yapacaksanız, ***Doğrudan Isıtma için Odun Kömürü Ölçüsü ve Takviyesi*** tablosuna başvurun. 20 dakika veya daha uzun ızgara süresi gerektiren büyük et parçalarını ızgara yapacaksanız, ***Dolaylı Isı için Odun Kömürü Ölçüsü ve Takviyesi*** tablosuna başvurun. Uygun odun kömürü ölçüsünü belirlemek için ızgaranızla verilen odun kömürü kasesini kullanın. Doğrudan ve dolaylı pişirme arasındaki farklar hakkında daha fazla bilgi edinmek için ***IZGARA YÖNTEMLERİ*** bölümüne bakın.

İlk Izgara İşlemi

İlk pişirme öncesinde en az 30 dakika süreyle ızgaranın ısıtılması ve kapak kapalı halde kömürün kırmızı renkte harlı tutulması önerilir.

Izgaranın Ateşlemeye Hazırlanması

1. Kapağı çıkarın. Izgara modelinize bağlı olarak, indirilip katlandığında kapak tutucu işlevi gören Tuck-N-Carry® kapak kilidini kullanarak kapağı ızgaranızın yanına yerleştirebilirsiniz.
2. Pişirme (üst) demirini ızgaranızdan çıkarın.
3. Odun kömürü (alt) demirini çıkarın ve haznenin altından ve kül tutucudan (ızgara modelinize bağlı olarak) külleri veya artık kömürleri temizleyin.
4. Hazne havalandırma deliklerini açın.
5. Kömür (alt) demirini takın.

Not: Ateşleme sıvısı kullanma talimatları bilinçli olarak bu kullanıcı kılavuzu kapsamına alınmamıştır. Ateşleme sıvısı kirlidir ve yemeğinizde kimyasal bir tat bırakabilir, oysa ateşleme küplerinin (ayrı satılır) böyle etkileri yoktur. Eğer ateşleme sıvısı kullanmayı tercih ediyorsanız, üreticinin talimatlarına uyun ve ASLA yanan bir ateş üzerine ateşleme sıvısı dökmeyin.

Ateş Başlatıcı ile Odun Kömürünün Ateşlenmesi

Herhangi tipte bir odun kömürünü ateşlemenin en basit ve en iyi yolu bir ateş başlatıcı kullanmak, özellikle Weber® RapidFire® ateş başlatıcı (ayrı satılır) kullanmaktır. Kömürü ateşlemeden önce RapidFire® ateş başlatıcı ile birlikte verilen önlemlere ve uyarılara başvurun.

1. Ateş başlatıcı altına birkaç sayfa, tomar haline getirilmiş gazete kağıdı yerleştirin ve ateş başlatıcıyı kömür demirinin üzerine koyun **(A)** veya kömür demirinin ortasına birkaç parça ateşleme küpü yerleştirin ve ateş başlatıcıyı bunun üzerine koyun **(B)**.
2. Ateş başlatıcıyı odun kömürüyle doldurun **(C)**.
3. Ateş başlatıcının yan tarafındaki deliklerden ateşleme küplerini veya gazeteyi tutuşturun **(D)**.
4. Odun kömürü tamamen tutuşana kadar ateş başlatıcıyı yerinde tutun. Odun kömürünün üzeri beyaz bir kül tabakasıyla kaplanması kömürün tamamen tutuştuğunu gösterir.

Not: Izgara ürününü demir üzerine yerleştirmeden önce, kullanılan ateşleme küpleri tamamen tükenmeli ve kömür küllenmelidir. Yakıt kül tabakasıyla kaplanmadan önce pişirmeye başlamayın.

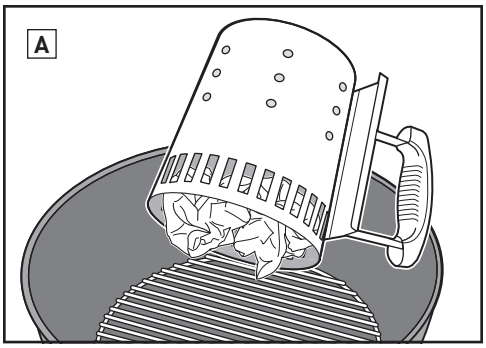
5. Odun kömürü tamamen tutuştuktan sonra, odun kömürünü dizmek ve istediğiniz pişirme yöntemiyle (Doğrudan veya Dolaylı yöntem) pişirmeye başlamakla ilgili talimatlar için ilerleyen sayfalarla devam edin.

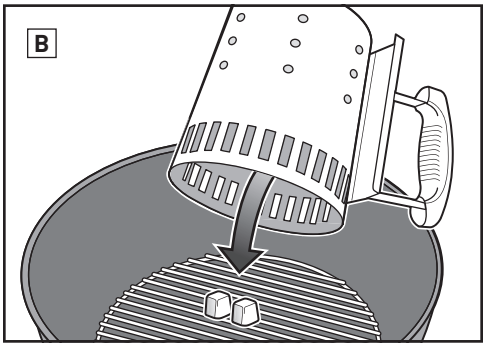
Ateşleme Küpleri ile Odun Kömürünün Ateşlenmesi

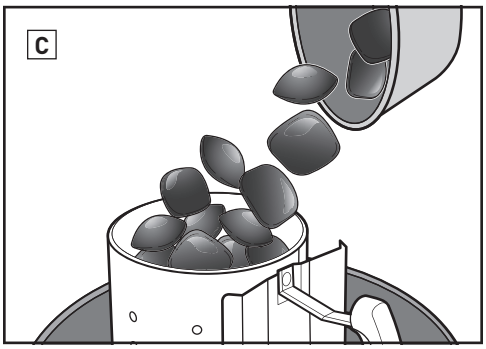
1. Odun kömürü (alt) demirinin ortasına odun kömüründen bir piramit oluşturun ve bu piramidin içine birkaç tane ateşleme küpü (ayrı satılır) yerleştirin **(E)**.
2. Uzun bir kibrit veya çakmak kullanarak, ateşleme küplerini yakın. Ateşleme küpleri sonra odun kömürünü tutuşturacaktır.
3. Odun kömürünün tamamen tutuşmasını bekleyin. Odun kömürünün üzerinin beyaz bir kül tabakasıyla kaplanması, kömürün tamamen tutuştuğunu gösterir.

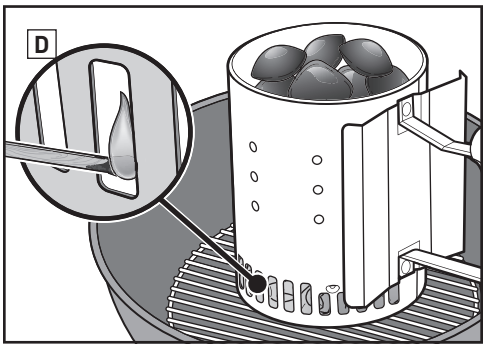
Not: Izgara ürününü demir üzerine yerleştirmeden önce, kullanılan ateşleme küpleri tamamen tükenmeli ve kömür küllenmelidir. Yakıt kül tabakasıyla kaplanmadan önce pişirmeye başlamayın.

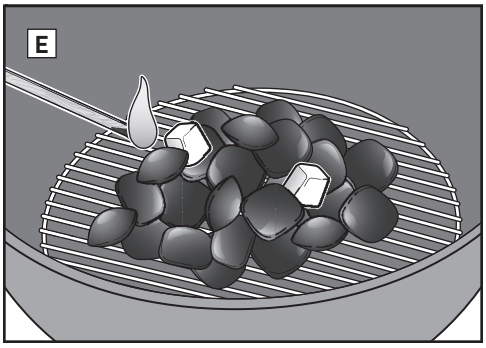
4. Odun kömürü tamamen tutuştuktan sonra, odun kömürünü dizmek ve istediğiniz pişirme yöntemiyle (Doğrudan veya Dolaylı yöntem) pişirmeye başlamakla ilgili talimatlar için ilerleyen sayfalarla devam edin.

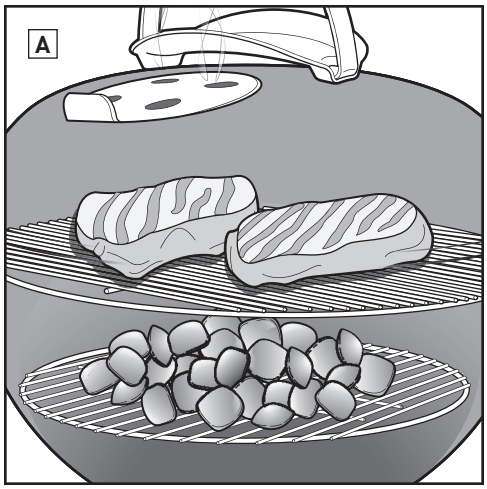












Doğrudan Isıtma ile Izgara

Pişirme süresi 20 dakikadan daha az süren küçük ve ince yiyecek parçaları için doğrudan ısıtma yöntemini kullanın. Örneğin:

- Hamburger
- Biftek
- Pirzola
- Kebap
- Kemiksiz tavuk parçaları
- Fileto balık
- Kabuklu deniz ürünleri
- Dilimlenmiş sebzeler

Doğrudan ısıtmada ateş ürünün hemen altından verilir (A). Ateş, ızgarası yapılan ürünün dış yüzeyi kızartarak lezzetlendirir, dokusunu şekillendirir ve nefis bir karamelizasyon katarken, yemeği dıştan içe doğru iyice pişirir.

Doğrudan ısıtmada hem radyan hem de geçirgen ısı üretilir. Odun kömüründen yayılan radyan ısı, ürünün kömüre yakın yüzeyini hızlıca pişirir. Ateş aynı zamanda pişirme demiri çubuklarını da ısıtır ve bu çubuklar ısıyı doğrudan ürün yüzeyine yönlendirdiği gibi o belirgin ve hoş ızgara izlerini bırakır.

Doğrudan Isıtma için Odun Kömürünün Dizilmesi

1. Barbekü eldivenini veya tek parmaklı tutucuyu takın.

Not: Kulp ve altlık/havalandırma deliği kulpları dahil olmak üzere ızgara ısınacaktır. Ellerinizin yanmaması için barbekü eldiveni veya tek parmaklı tutucuyu taktığınızdan emin olun.

2. Odun kömürü tamamen tutuştuktan sonra, uzun maşayla kömür demiri üzerinde eşit bir şekilde dağıtın **(B)**.
3. Pişirme demirini yerine takın.
4. Kapağı ızgaraya takın.
5. Kapak altlığını açın **(C)**.
6. Demiri önceden yaklaşık 10 ila 15 dakika süreyle ısıtın.
7. Pişirme demiri ısındıktan sonra, paslanmaz çelikten üretilen bir tel ızgara fırçası kullanarak pişirme demirini temizleyin **(D)**.

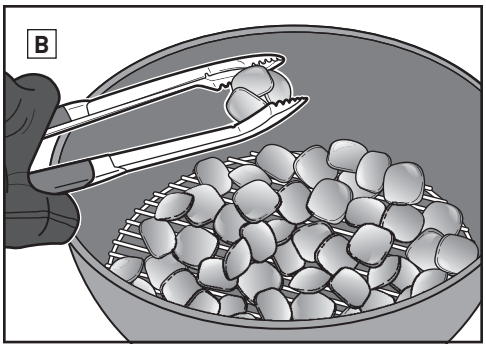
Not: Paslanmaz çelikten üretilen bir tel ızgara fırçası kullanın. Pişirme demiri üzerinde veya fırçada tel kopmaları görülürse fırçayı değiştirin.

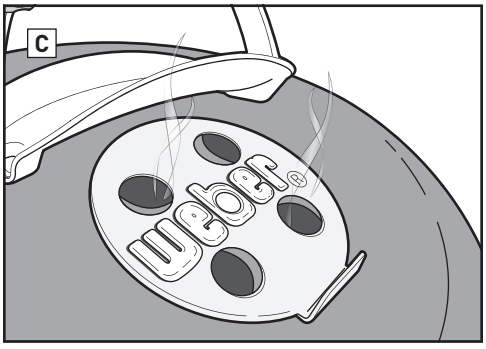
8. Kapağı açın ve ürününüzü demirin üzerine yerleştirin.
9. Kapağı ızgaraya takın. Önerilen pişirme süreleri için yemek tarifine başvurun.

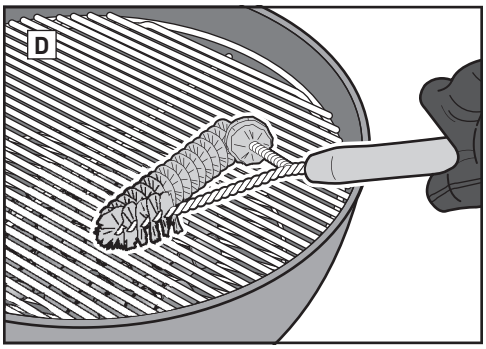
Not: Pişirme sırasında ızgara kapağını kaldırırken doğrudan yukarı yönde değil yana doğru açarak kaldırın. Doğrudan yukarı doğru kaldırmanın yaratacağı vakum etkisi külleri toplayarak yemeğinize bulaştırabilir.

Pişirme tamamlandığında...

Odun kömürünü söndürmek için kapak altlığını ve hazne havalandırma deliklerini kapatın.



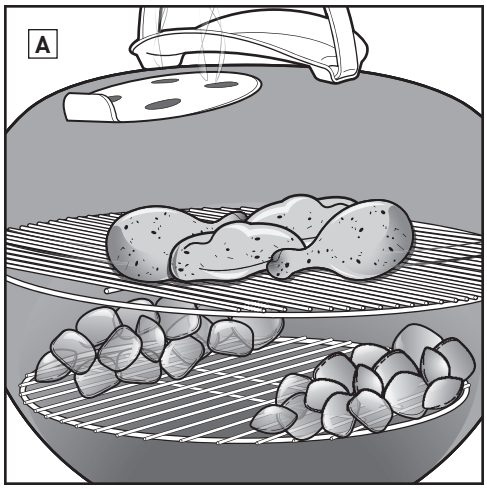




Doğrudan Isıtma için Odun Kömürü Ölçüsü ve Takviyesi

*****İri parçalı odun kömürü ölçüsünü belirlemek için ızgaranızla birlikte verilen ölçü kabını kullanın.

Izgara Çapı	Kömür Briketleri	Beechwood İri Parçalı Odun Kömürü*	Karışık Odundan İri Parçalı Odun Kömürü*
Go-Anywhere®	13 briket	½ kase (0,30 kg)	½ kase
37 cm	24 briket	¾ kase (0,42 kg)	¾ kase
47 cm	30 briket	1 kase (0,56 kg)	¾ kase



Dolaylı Isı ile Izgara

Doğrudan pişirme yöntemini 20 dakika veya daha fazla ızgara süresi isteyen büyük et dilimleri veya ısıya doğrudan maruz kalmaları halinde kuruyabilecek veya kavrulabilecek hassasiyetteki ürünler için kullanın. Örneğin:

- Rostoluk et parçası
- Kemikli kümes hayvanı parçaları
- Bütün balık
- İnce fileto balık
- Kaburga

Dolaylı ısı, önce doğrudan ısıtma kullanılarak kızartılan veya kavrulan kalın ürünlerin veya kemikli parçaların son pişirmesi için de kullanılabilir.

Dolaylı ısıda, ısı ızgaranın her iki yanına veya sadece bir yanına yayılır. Izgara edilen ürün, pişirme demiri üzerinde yanmayan tarafta durur (A).

Dolaylı pişirme sırasında radyan ve geçirgen ısı da hala etkindir ancak o kadar yoğun değildir. Ancak, ızgara kapağı olması gerektiği gibi kapatılırsa, başka türde bir ısı üretilir: Taşınan ısı. Isı yükselir, kapaktan ve ızgaranın iç yüzeylerinden yansır ve deveran ederek ürünün her yerini eşit ölçüde, yavaş yavaş pişirir.

Taşınan ısı, ızgara edilen ürünün yüzeyini radyan veya geçirgen ısıda olduğu gibi kızartmaz. Dıştan içe doğru, tıpkı fırın ısısı gibi hassas bir şekilde pişirme yapar.

Dolaylı Isı için Odun Kömürlerinin Dizilmesi

1. Barbekü eldivenini veya tek parmaklı tutucuyu takın.

Not: Kulplar, kapak altlığı ve hazne havalandırma delikleri dahil olmak üzere ızgara ısınacaktır. Ellerinizin yanmaması için barbekü eldiveni veya tek parmaklı tutucuyu taktığınızdan emin olun.

2. Odun kömürü tamamen tutuştuktan sonra, uzun maşayla kömürü ürünün her iki yanını kuşatacak şekilde dağıtın **(B)**. Damlamaları toplamak için odun kömürü arasına damla kabı yerleştirilebilir.
3. Pişirme demirini yerine takın.
4. Kapağı ızgaraya takın.
5. Kapak altlığını açın **(C)**.
6. Demiri önceden yaklaşık 10 ila 15 dakika süreyle ısıtın.
7. Pişirme demiri ısındıktan sonra, paslanmaz çelikten üretilen bir tel ızgara fırçası kullanarak pişirme demirini temizleyin **(D)**.

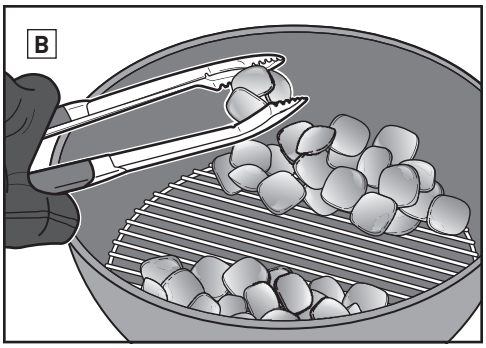
Not: Paslanmaz çelikten üretilen bir tel ızgara fırçası kullanın. Pişirme demiri üzerinde veya fırçada tel kopmaları görülürse fırçayı değiştirin.

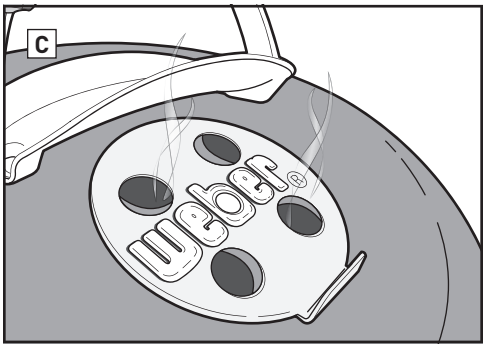
8. Kapağı açın ve ızgara ürününüzü demirin üzerine yerleştirin.
9. Kapağı ızgaraya takın. Önerilen pişirme süreleri için yemek tarifine başvurun.

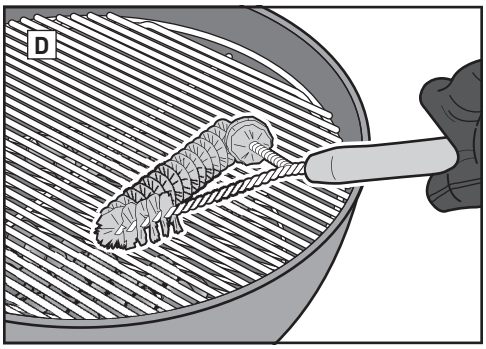
Not: Pişirme sırasında ızgara kapağını kaldırırken doğrudan yukarı yönde değil yana doğru açarak kaldırın. Doğrudan yukarı doğru kaldırmanın yaratacağı vakum etkisi külleri toplayarak yemeğinize bulaştırabilir.

Pişirme tamamlandığında...

Odun kömürünü söndürmek için kapak altlığını ve hazne havalandırma deliklerini kapatın.







Dolaylı Isı için Odun Kömürü Ölçüsü ve Takviyesi

*****İri parçalı odun kömürü ölçüsünü belirlemek için ızgaranızla birlikte verilen ölçü kabını kullanın.

Izgara Çapı	Kömür Briketleri		Beechwood İri Parçalı Odun Kömürü*		Karışık Odundan İri Parçalı Odun Kömürü*	
	Briketler ilk saat için (her iki yana)	Briketler her ilave saat için (her iki yana)	Odun kömürü ilk saat için (her iki yana)	Odun kömürü her ilave saat için (her iki yana)	Odun kömürü ilk saat için (her iki yana)	Odun kömürü her ilave saat için (her iki yana)
Go-Anywhere®	6 briket	2 briket	½ kase (0,30 kg)	1 avuç dolusu	¼ kase	1 avuç dolusu
37 cm	7 briket	5 briket	½ kase (0,30 kg)	¼ kase	½ kase	¼ kase
47 cm	15 briket	7 briket	½ kase (0,30 kg)	1 avuç dolusu	½ kase	1 avuç dolusu

BAŞARILI IZGARA İÇİN TAVSİYELER VE TÜYOLAR

Eldivenleri Takın

Odun kömürü ızgaranızı kullanırken her zaman barbekü eldivenini veya tek parmaklı tutucuyu takın. Izgara yapılırken havalandırma delikleri, altlıklar, kulplar ve hazne ısınacaktır, bu nedenle ellerinizi ve kollarınızın ön kısımlarını koruduğunuzdan emin olun.

Ateşleme Sıvısı Kullanmayın

Izgara edilen üründe kimyasal bir tat bırakacağından ateşleme sıvısı kullanmaktan kaçının. Ateş başlatıcılar (ayrı satılır) ve ateşleme küpleri (ayrı satılır) çok daha temizdir ve odun kömürünün ateşlenmesinde çok daha etkili yollardır.

Izgarayı Önceden Isıtın

Izgarayı işlem öncesinde kapağı kapalı bir şekilde 10 ila 15 dakika ısıtmanız, pişirme demirini ızgaraya hazır hale getirir. Odun kömürünün tamamı akkor haline geldiğinde, kapak altındaki sıcaklık 260˚C seviyesine erişmelidir. Isı, demir üzerindeki ürün parçalarını gevşeterek, paslanmaz çelikten bir tel ızgara fırçasıyla çıkarılmasını kolaylaştırır. Izgaranın önceden ısıtılması, demirin ızgara edilen ürünleri düzgün bir şekilde kızartmasını sağlayacağı gibi ürünlerin demire yapışmalarını önler.

Not: Paslanmaz çelikten üretilen bir tel ızgara fırçası kullanın. Pişirme demiri üzerinde veya fırçada tel kopmaları görülürse fırçayı değiştirin.

Demiri Değil, Izgara Edilecek Ürünü Yağlayın

Yağ ızgara edilecek ürünün yapışmasını önlediği gibi lezzet katar ve yumuşatır. Ürün üzerine yağın ince tabaka halinde sürülmesi veya spreylenmesi, demirin fırça ile yağlanmasından daha iyi sonuçlar üretir.

Hava Akışını Sağlayın

Odun kömürünün ateşlenmesi için hava gereklidir. Kapak mümkün olduğunca kapalı tutulmalı ancak kapak altlığı ve hazne havalandırma deliği açık bırakılmalıdır. Havalandırma deliklerini kapatmalarını önlemek için ızgara altında biriken külleri düzenli olarak temizleyin.

Üzerine Bir Kapak Takın

Dört önemli nedenden dolayı kapak mümkün olduğunca kapalı tutulmalıdır.

1. Demiri ızgara edilen ürününü kızartmaya yetecek kadar sıcak tutar.
2. Pişirme süresini hızlandırır ve ürünün kurumasını önler.
3. Izgara içinde yağ ve su buharlaşmasıyla ortaya çıkan dumanı hapseder.
4. Oksijen seviyesini sınırlandırarak alev parlamalarını önler.

Alevlenmeyi Kontrol Altında Tutun

Alev parlamaları, ızgara edilen ürün yüzeyinin kızarmasını sağladığı için yararlıdır ancak çok fazla olması durumunda ürünleriniz yanabilir. Kapağı mümkün olduğunca kapalı tutun. Bu şekilde ızgara içindeki oksijen miktarı sınırlandırılarak, alev parlamaları daha kolay söndürülebilir. Alevler kontrolden çıkarsa, yatışana kadar ürünü geçici olarak dolaylı ısıya taşıyın.

Süreye ve Sıcaklığa Dikkat Edin

Soğuk bir ortamda veya yüksek bir rakımda ızgara yapıyorsanız, pişirme süresi daha uzun olabilir. Rüzgar sert esiyorsa, odun kömürü ızgarasının sıcaklığı artacaktır. Bu nedenle her zaman ızgaranızı yakından gözlemleyin ve ısının kaçmasını önlemek için kapağını kapalı tutmayı unutmayın.

Dondurulmuş veya Taze

Dondurulmuş veya taze bir besini ızgara ederken, paket üzerindeki güvenlik talimatlarına uyun ve her zaman önerilen iç sıcaklıkta pişirin. Dondurulmuş bir besinin ızgarası daha uzun sürer ve ürün tipine bağlı olarak daha fazla yakıt ilave etmek gerekebilir.

Temiz Tutun

Izgaranızın görüntüsünü ve pişirme kabiliyetini yıllar boyunca iyi durumda tutmak için birkaç temel bakım talimatını uygulayın.

- Düzgün hava akışı ve daha iyi ızgara performansı için, ızgarayı kullanmadan önce kettle altında ve kül tutucuda biriken külü ve kömür artıklarını temizleyin. Bu işlemden önce odun kömürünün tamamen söndüğünden ve ızgaranın soğuduğundan emin olun.
- Kapağın iç kısmında boyaya benzer pullanmalar dikkatinizi çekebilir. Kullanım sırasında yağ ve duman buharlaşarak yavaş yavaş karbon halinde oksitlenir ve kapak içinde birikir. Paslanmaz çelikten üretilen bir tel ızgara fırçası kullanarak bu kömürleşmiş yağı kapak içinden temizleyin. Birikmeyi azaltmak için, pişirme sonrasında ızgara henüz ılıkken (sıcak olmadığında) kapağın içi kağıt havluyla silinebilir.
- Izgaranız sert çevre şartlarına maruz kalıyorsa, dış kısmını daha sık temizlemek isteyebilirsiniz. Asit yağmuru, kimyasallar ve tuzlu su, yüzeyde paslanma oluşmasına neden olabilir. Weber, ızgaranın dış kısmının ılık sabunlu suyla silinerek temizlemenizi önerir. Ardından sabunsuz suyla durulayın ve iyice kurutun.
- Izgaranızın yüzeyini temizlemek için sert nesneler veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

IZGARA REHBERİ

Sığır eti ve kuzu eti pişirme sürelerinde aksi belirtilmediği takdirde ABD Tarım Bakanlığı'nın orta seviyede pişmişlik tanımları kullanılmıştır. Kesim, kalınlık, ağırlık ve ızgara süreleri, kılavuz olması açısından verilmiştir. Rakım, rüzgar ve dış sıcaklık gibi etmenler pişirme sürelerini etkileyebilir.

Tarifler ve ızgara tavsiyeleri için www.weber.com adresini ziyaret edin.

		Kalınlık / Ağırlık	Yaklaşık Toplam Izgara Süresi
KIRMIZI ET	**Biftek:** New York dilim, bonfile/kontrfile, kemiksiz pirzola, T kemikli biftek ve fileminyon (sığır filetosu)	1,9 cm kalınlık	**4 ila 6 dakika** doğrudan yüksek ısı
		2,5 cm kalınlık	**6 ila 8 dakika** doğrudan yüksek ısı
		5 cm kalınlık	**14 ila 18 dakika** doğrudan yüksek ısıda 6 ila 8 dakika kızartın ve dolaylı yüksek ısıda 8 ila 10 dakika ızgaralayın
	Pançeta	0,7 ila 0,9 kg, 1,9 cm kalınlık	**8 ila 10 dakika** doğrudan orta ısı
	Dana Kıyma Köfte	1,9 cm kalınlık	**8 ila 10 dakika** doğrudan orta ısı
	Sığır filetosu	1,4 ila 1,8 kg	**45 ila 60 dakika** 15 dakika doğrudan orta ısı ve 30 ila 45 dakika dolaylı orta ısıda ızgara
DOMUZ ETİ	**Domuz sucuğu:** taze	85 gr bağlı	**20 ila 25 dakika** doğrudan düşük ısı
	Pirzola: kemiksiz veya kemikli	1,9 cm kalınlık	**6 ila 8 dakika** doğrudan yüksek ısı
		3,2 ila 3,8 cm kalınlık	**10 ila 12 dakika** doğrudan yüksek ısıda 6 dakika kızartın ve dolaylı yüksek ısıda 4 ila 6 dakika ızgaralayın
	Kaburga: sırt, kaburga	1,4 ila 1,8 kg	**1½ ila 2 saat** dolaylı orta ısı
	Kaburga: kırsal stil, kemikli	1,4 ila 1,8 kg	**1½ ila 2 saat** dolaylı orta ısı
	Sığır filetosu	0,5 kg	**30 dakika** 5 dakika doğrudan yüksek ısıda kızartın ve 25 dakika dolaylı orta ısıda ızgaralayın
KÜMES HAYVANI	**Tavuk Göğsü:** kemiksiz, derisi yüzülmüş	170 ila 225 gr	**8 ila 12 dakika** doğrudan orta ısı
	Tavuk Budu: kemiksiz, derisi yüzülmüş	115 gr	**8 ila 10 dakika** doğrudan orta ısı
	Parça Tavuk: kemikli, karışık	85 ila 170 gr	**36 ila 40 dakika** 6 ila 10 dakika doğrudan düşük ısı, 30 dakika dolaylı orta ısı
	Tavuk: bütün	1,8 ila 2,3 kg	**1 ila 1¼ saat** dolaylı orta ısı
	Cornish Piliç	0,7 ila 0,9 kg	**60 ila 70 dakika** dolaylı orta ısı
	Hindi: bütün, doldurulmamış	4,5 ila 5,5 kg	**2 ila 2½ saat** dolaylı orta ısı
DENİZ ÜRÜNLERİ	**Balık, Fileto veya Dilim:** trança balığı, kırlangıç balığı, somon, levrek, kılıçbalığı, orkinos	0,6 ila 1,3 cm kalınlık	**3 ila 5 dakika** doğrudan orta ısı
		2,5 ila 3,2 cm kalınlık	**10 ila 12 dakika** doğrudan orta ısı
	Balık: bütün	0,5 kg	**15 ila 20 dakika** dolaylı orta ısı
		1,4 kg	**30 ila 45 dakika** dolaylı orta ısı
	Karides	42 gr	**2 ila 4 dakika** doğrudan yüksek ısı
SEBZELER	**Kuşkonmaz**	1,3 cm çap	**6 ila 8 dakika** doğrudan orta ısı
	Mısır	kabuklu	**25 ila 30 dakika** doğrudan orta ısı
		kabuksuz	**10 ila 15 dakika** doğrudan orta ısı
	Mantar	şitake veya düğme	**8 ila 10 dakika** doğrudan orta ısı
		portobello	**10 ila 15 dakika** doğrudan orta ısı
	Soğan	ikiye bölünmüş	**35 ila 40 dakika** dolaylı orta ısı
		1,3 cm dilimler	**8 ila 12 dakika** doğrudan orta ısı
	Patates	bütün	**45 ila 60 dakika** dolaylı orta ısı
		1,3 cm dilimler	**9 ila 11 dakika** 3 dakika hafif kavurun ve doğrudan orta ısıda 6 ila 8 dakika ızgaralayın

Izgara edilecek ürünlerin kapak kapalı halde ızgaraya sığdığından, ürün ile kapak arasında yaklaşık 2,5 cm açıklık kaldığından emin olun.

Pişirme Tavsiyeleri

- Biftek, pirzola, fileto balık, kemiksiz tavuk parçaları ve sebzeleri ızgaralarken doğrudan pişirme yöntemini kullanın, tabloda verilen süreye uyun (veya istediğiniz pişmişlik seviyesini esas alın) ve ızgara süresinin yarısında ürünü bir kez ters çevirin.
- Rostoluk et parçası, bütün kümes hayvanı, kemikli kümes hayvanı parçaları, bütün balık ve kalın kesilmiş dilimleri ızgaralarken dolaylı pişirme yöntemini kullanın ve tabloda verilen süreye uyun (veya anlık ısı termometresinde istenilen iç sıcaklık görülene kadar pişirin).
- Izgaradan kaldırmadan önce rostoluk et parçası, büyük et dilimleri ve kalın pirzola ve bifteklerin, pişirme sonrasında 5 ila 10 dakika dinlenmesini bekleyin. Bu süre içinde etin iç sıcaklığı 5 ila 10 derece artacaktır.
- Ürünün daha lezzetli tütsülenmesi için sert odun çubukları veya iri odun parçaları (en az 30 dakika su içinde tutulmuş ve süzülmüş) veya biberiye, kekik ya da defne yaprakları gibi nemli taze otlar eklemeyi düşünün. Hemen pişirme öncesinde ıslak odunu veya otları doğrudan kömürün üzerine yerleştirin.
- Izgaradan önce ürünün buzunu çözün. Diğer durumda, dondurulmuş ürünlerde daha uzun pişirme süresi kullanın.

Yiyecek Güvenliği Tavsiyeleri

- Dondurulmuş eti, balığı veya kümes hayvanını oda sıcaklığında çözmeyin. Buzdolabında çözülmesini sağlayın.
- Her türlü yemek hazırlığı öncesinde ve taze et, balık ve kümes hayvanıyla işlem yaptıktan sonra, ellerinizi sıcak ve sabunlu suyla iyice yıkayın.
- Pişmiş ürünü asla daha önce çiğ ürünü koyduğunuz tabağa koymayın.
- Çiğ et veya balıkla temas eden tüm tabak ve mutfak gereçlerini sabunlu suyla yıkayın ve durulayın.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Εάν δεν λάβετε υπόψη αυτά που αναφέρουν οι ΚΙΝΔΥΝΟΙ, οι ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ και οι ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό χρήσης μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή θάνατος, ή μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή έκρηξη με αποτέλεσμα υλικές ζημιές.

Παρακαλείστε να διαβάσετε όλες τις πληροφορίες ασφαλείας που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν την γκριλιέρα.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ

⚠ Μη χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα σε εσωτερικό χώρο! Αυτή η γκριλιέρα είναι σχεδιασμένη για χρήση σε εξωτερικούς χώρους, σε καλά αεριζόμενο χώρο, και δεν προορίζεται και δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιηθεί σαν θερμάστρα. Αν χρησιμοποιηθεί σε εσωτερικούς χώρους, οι τοξικές αναθυμιάσεις θα συσσωρευτούν και θα προκαλέσουν σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.

⚠ Μην τη χρησιμοποιήσετε σε γκαράζ, κτίριο, διαδρόμους μεταξύ κτιρίων ή οποιονδήποτε άλλο κλειστό χώρο.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, οινόπνευμα, ή άλλα εξαιρετικά εύφλεκτα υγρά για να ανάψετε τα κάρβουνα. Εάν χρησιμοποιείτε υγρό προσάναμμα για τα κάρβουνα (δεν συνιστάται), αφαιρέστε τυχόν υγρό που μπορεί να έχει αποστραγγιστεί διαμέσου των στομίων εξαερισμού του κάδου πριν ανάψετε τα κάρβουνα.

⚠ Μην προσθέτετε υγρό προσάναμμα για τα κάρβουνα ή κάρβουνα εμποτισμένα με υγρό αναπτήρα για να κάνετε τα κάρβουνα καυτά ή ζεστά. Επανατοποθετήστε το καπάκι στο υγρό προσάναμμα μετά τη χρήση και τοποθετήστε το υγρό σε ασφαλή απόσταση από την γκριλιέρα.

⚠ Κρατήστε μακριά από την περιοχή ψησίματος τους εύφλεκτους ατμούς και τα υγρά, όπως βενζίνη, οινόπνευμα, κλπ., καθώς και τα εύφλεκτα υλικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Μη χρησιμοποιήσετε αυτήν την γκριλιέρα αν δεν είναι όλα τα εξαρτήματα στα θέση τους. Αυτή η γκριλιέρα πρέπει να συναρμολογηθεί σωστά σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης. Η ακατάλληλη συναρμολόγηση μπορεί να είναι επικίνδυνη.

⚠ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ την γκριλιέρα με τον συλλέκτη στάχτης εγκατεστημένο.

⚠ Μη χρησιμοποιήσετε αυτήν την γκριλιέρα κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη κατασκευή.

⚠ Η χρήση οινοπνεύματος, συνταγογραφούμενων ή μη συνταγογραφούμενων φαρμάκων μπορεί να επηρεάσει την ικανότητα του καταναλωτή να συναρμολογήσει σωστά ή να χειριστεί την γκριλιέρα με ασφάλεια.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε την γκριλιέρα. Θα είναι καυτή κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή καθαρισμού και δεν πρέπει ποτέ να αφήνεται αφύλακτη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η ψησταριά θα γίνει πολύ καυτή για αυτό μην τη μετακινείτε κατά τη λειτουργία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για το άναμμα ή για νέο άναμμα! Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που πληρούν το πρότυπο EN 1860-3!

⚠ Αυτή η γκριλιέρα Weber® δεν προορίζεται για εγκατάσταση εντός ή επί οχημάτων αναψυχής και/ή σε σκάφη.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε αυτήν την γκριλιέρα σε απόσταση μικρότερη του 1,5 μέτρου από οποιοδήποτε εύφλεκτο υλικό. Στα εύφλεκτα υλικά περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, τα δάπεδα, οι εσωτερικές αυλές και οι βεράντες από ξύλο ή επεξεργασμένο ξύλο.

⚠ Έχετε τοποθετημένη την γκριλιέρα σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια, ανά πάσα στιγμή, μακριά από εύφλεκτα υλικά.

⚠ Μην τοποθετείτε την ψηστιέρα επάνω σε γυάλινες ή εύφλεκτες επιφάνειες.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα όταν φυσούν ισχυροί άνεμοι.

⚠ Μη φοράτε ρούχα με φαρδιά μανίκια όταν ανάβετε ή χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα.

⚠ Ποτέ μην αγγίζετε τη σχάρα ψησίματος ή κάρβουνου, τη στάχτη, τα κάρβουνα ή την γκριλιέρα για να δείτε αν είναι καυτά.

⚠ Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, σβήστε τα κάρβουνα. Για να τα σβήσετε, κλείστε το στόμιο εξαερισμού του κάδου και το αεροδιάφραγμα του καπακιού και τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο.



⚠ Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια κατά το ψήσιμο, τη ρύθμιση των στομίων εξαερισμού (αεροδιαφράγματα), την προσθήκη κάρβουνου και το χειρισμό του θερμομέτρου ή του καπακιού.

⚠ Χρησιμοποιείτε κατάλληλα εργαλεία, με μακριές, ανθεκτικές στη θερμότητα χειρολαβές.

⚠ Τοποθετείτε πάντα το κάρβουνο πάνω στην (κάτω) σχάρα κάρβουνου. Μην τοποθετείτε τα κάρβουνα απευθείας στον πυθμένα του κάδου.

⚠ Μην στηρίζεστε και μην ασκείτε υπερβολική δύναμη στην άκρη του τραπεζιού.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε την υποδοχή καπακιού Tuck-Away™ σαν χειρολαβή για να σηκώσετε ή να μετακινήσετε την γκριλιέρα.

⚠ Μην κρεμάτε το καπάκι στη χειρολαβή του κάδου.

⚠ Μην απορρίψετε ποτέ καυτά κάρβουνα σε μέρη όπου μπορούν να πατηθούν ή να αποτελέσουν κίνδυνο πυρκαγιάς. Μην απορρίψετε ποτέ τη στάχτη ή τα κάρβουνα αν δεν έχουν σβήσει εντελώς.

⚠ Μην αποθηκεύσετε την γκριλιέρα αν η στάχτη και τα κάρβουνα αν δεν έχουν σβήσει εντελώς.

⚠ Μην αφαιρέσετε τη στάχτη έως ότου καούν και σβήσουν εντελώς όλα τα κάρβουνα και κρυώσει η γκριλιέρα.

⚠ Κρατήστε τα ηλεκτρικά καλώδια και τα σύρματα μακριά από τις καυτές επιφάνειες της γκριλιέρας και μακριά από περιοχές με μεγάλη κίνηση.



⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε περιορισμένο χώρο, π.χ. σε σπίτι, σκηνή, τροχόσπιτο, όχημα ή περιορισμένο χώρο. Κίνδυνος θανάτου λόγω δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

⚠ Μη χρησιμοποιείτε νερό για να ελέγχετε τις αναζωπυρώσεις ή να σβήνετε τα κάρβουνα.

⚠ Η επικάλυψη του κάδου με αλουμινόχαρτο θα εμποδίζει τη ροή του αέρα. Αντί γι' αυτό, χρησιμοποιήστε ένα δοχείο συλλογής του λίπους που στάζει από το κρέας κατά το ψήσιμο χρησιμοποιώντας την έμμεση μέθοδο.

⚠ Οι βούρτσες της γκριλιέρας θα πρέπει να ελέγχονται τακτικά για χαλαρές τρίχες και υπερβολική φθορά. Αντικαταστήστε την βούρτσα αν εντοπίσετε ελεύθερες τρίχες στη σχάρα ψησίματος ή τη βούρτσα. Η Weber συνιστά την αγορά μιας νέας βούρτσας καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα στην αρχή κάθε άνοιξης.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν της Weber®. Η Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") υπερηφανεύεται για την παροχή ενός ασφαλούς, ανθεκτικού και αξιόπιστου προϊόντος.

Αυτή είναι η Προαιρετική Εγγύηση της Weber που σας παρέχεται δωρεάν. Περιέχει τις πληροφορίες που θα χρειαστείτε για την επισκευή του προϊόντος σας WEBER® στην σπάνια περίπτωση βλάβης ή ελαττώματος.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ο πελάτης έχει ορισμένα δικαιώματα στην περίπτωση που το προϊόν είναι ελαττωματικό. Τα δικαιώματα αυτά περιλαμβάνουν συμπληρωματική απόδοση ή αντικατάσταση, μείωση της τιμής αγοράς και αποζημίωση. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση για παράδειγμα, πρόκειται για μια διετή νόμιμη εγγύηση που ξεκινάει κατά την ημερομηνία της παράδοσης του προϊόντος. Τα αναφερόμενα δικαιώματα και άλλα νόμιμα δικαιώματα δεν επηρεάζονται από αυτό τον όρο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση παρέχει επιπρόσθετα δικαιώματα στον ιδιοκτήτη, τα οποία είναι ανεξάρτητα από τους νόμιμους όρους εγγύησης.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΤΗΣ WEBER

Η Weber εγγυάται στον αρχικό αγοραστή του προϊόντος WEBER® (ή στην περίπτωση δώρου ή διαφήμισης, στο άτομο για το οποίο αγοράστηκε ως δώρο ή διαφημιστικό είδος), ότι το προϊόν WEBER® είναι ελεύθερο ελαττωμάτων αναφορικά με τα υλικά και την κατασκευή για τη χρονική περίοδο που προσδιορίζεται κατωτέρω, εφόσον γίνεται συναρμολόγηση και λειτουργία σύμφωνα με το συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη. (Σημείωση: Εάν χάσετε το Εγχειρίδιο χρήστη WEBER® ή παραπέσει, μπορείτε να το αντικαταστήσετε ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.weber.com, ή σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα στην οποία θα ανακατευθυνθείτε.) Υπό φυσιολογική, ιδιωτική χρήση σε οικία ή διαμέρισμα μιας οικογένειας και συντήρηση, η Weber συμφωνεί, στα πλαίσια της παρούσας εγγύησης, για την επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων στα πλαίσια των ισχυόντων χρονικών περιόδων, περιορισμών και εξαιρέσεων που αναφέρονται κατωτέρω. ΣΤΟ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΕΥΡΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ ΑΦΟΡΑ ΜΟΝΟ ΤΟΝ ΑΡΧΙΚΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ ΚΑΙ ΔΕΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΟΥΣ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ, ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ ΔΩΡΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ, ΟΠΩΣ ΑΝΑΦΕΡΘΗΚΕ ΑΝΩΤΕΡΩ.

ΟΙ ΕΥΘΥΝΕΣ ΤΟΥ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ

Για να εξασφαλίσετε την κάλυψη εγγύησης χωρίς προβλήματα, είναι σημαντικό (αλλά όχι υποχρεωτικό) να καταχωρίσετε το προϊόν σας WEBER® ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα www.weber.com, ή σε οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα που θα ανακατευθυνθείτε). Επίσης φυλάξτε την αρχική απόδειξη και/ ή το τιμολόγιο αγοράς. Η καταχώρηση του προϊόντος της WEBER® επιβεβαιώνει την κάλυψη εγγύησης και παρέχει έναν άμεσο σύνδεσμο μεταξύ του πελάτη και της Weber στην περίπτωση που χρειαστεί να επικοινωνήσουμε μαζί σας.

Η ανωτέρω εγγύηση ισχύει μόνο εφόσον ο ιδιοκτήτης φροντίζει σωστά το προϊόν WEBER® τηρώντας όλες τις οδηγίες συναρμολόγησης, τις οδηγίες χρήσης και την προληπτική συντήρηση όπως αναφέρεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη, εκτός εάν ο ιδιοκτήτης μπορεί να αποδείξει ότι το ελάττωμα ή η Βλάβη δεν έχουν σχέση με ενδεχόμενη μη συμμόρφωση με τις ανωτέρω αναφερόμενες υποχρεώσεις. Εάν ζείτε σε παραθαλάσσια περιοχή ή το προϊόν σας βρίσκεται κοντά σε πισίνα, η συντήρηση περιλαμβάνει τον τακτικό καθαρισμό και την έκπλυση των εξωτερικών επιφανειών όπως αναφέρεται στο συνοδευτικό Εγχειρίδιο χρήστη.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ/ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Εάν πιστεύετε ότι έχετε ένα εξάρτημα, το οποίο καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Weber χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας (www.weber.com ή οποιαδήποτε συγκεκριμένη για κάθε χώρα ιστοσελίδα στην οποία θα ανακατευθυνθείτε). Η Weber, κατόπιν ελέγχου, θα επισκευάσει ή αντικαταστήσει (κατόπιν κρίσης της) ένα ελαττωματικό εξάρτημα που καλύπτεται από αυτή την παρούσα εγγύηση. Στην περίπτωση που η επισκευή ή η αντικατάσταση δεν είναι δυνατά, η Weber ενδέχεται να επιλέξει (κατόπιν κρίσης της) την αντικατάσταση της εν λόγω ψηστιέρας με μια νέα ψηστιέρα ίδιας ή ανώτερης αξίας. Η Weber ενδέχεται να σας ζητήσει να επιστρέψετε εξαρτήματα προς έλεγχο, με προπληρωμένα έξοδα αποστολής.

Η παρούσα ΕΓΓΥΗΣΗ εκπίπτει εάν υπάρχουν ζημιές, φθορές, αποχρωματισμοί και/ή σκουριά για τα οποία η Weber δεν είναι υπεύθυνη και τα οποία προκαλούνται από:

- Εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, αλλαγή, μετατροπή, κακή μεταχείριση, βανδαλισμό, αμέλεια, ακατάλληλη συναρμολόγηση ή εγκατάσταση και αμέλεια σωστής διεξαγωγής της κανονικής και τακτικής συντήρησης,
- Έντομα (όπως οι αράχνες) και τρωκτικά (όπως οι σκίουροι), συμπεριλαμβανομένων μεταξύ άλλων ζημιών στους σωλήνες καυστήρων και/ ή στους εύκαμπτους σωλήνες,
- Έκθεση στον θαλασσινό αέρα και/ ή σε πηγές χλωρίου όπως πισίνες και ιαματικά λουτρά,
- Σφοδρές καιρικές συνθήκες όπως χαλάζι, θύελλες, σεισμοί, τσουνάμι ή κύματα, ανεμοστρόβιλοι ή σφοδρές καταιγίδες.

Η χρήση και/ ή εγκατάσταση εξαρτημάτων στο προϊόν σας WEBER®, τα οποία δεν είναι γνήσια εξαρτήματα Weber, θα ακυρώσει την παρούσα εγγύηση και οιεσδήποτε προκύπτουσες ζημιές δεν θα καλύπτονται από αυτή την εγγύηση. Οποιαδήποτε μετατροπή μιας ψηστιέρας αερίου που δεν έχει εγκριθεί από την Weber και δεν έχει διεξαχθεί από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό του σέρβις της Weber, θα ακυρώσει την παρούσα εγγύηση.

ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Λεκάνη, καπάκι και κεντρικός δακτύλιος: 10 χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
Σύστημα καθαρισμού One Touch™: 5 χρόνια έναντι διάτρησης ή καταστροφής από καύση
Πλαστικά στοιχεία: 5 χρόνια, εξαιρείται ξεθώριασμα ή αποχρωματισμός
Όλα τα υπόλοιπα μέρη: 2 χρόνια

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΩΝ

ΕΚΤΟΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΥΘΥΝΩΝ ΟΠΩΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΔΕΝ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΕΔΩ ΡΗΤΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ Ή ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΕΥΘΥΝΗΣ, ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΝ ΤΗΝ ΝΟΜΙΜΗ ΙΣΧΟΥΣΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ WEBER. ΕΠΙΣΗΣ Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΗΛΩΣΗ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΠΕΡΙΟΡΙΖΕΙ Ή ΕΞΑΙΡΕΙ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ Ή ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ Η WEBER ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ ΟΠΩΣ ΠΡΟΒΛΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.

ΔΕΝ ΘΑ ΙΣΧΥΟΥΝ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΜΕΤΑ ΤΙΣ ΙΣΧΟΥΣΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. ΑΛΛΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΔΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΤΟΜΟ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΩΝ Ή ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ, ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΪΟΝ (ΟΠΩΣ ΛΟΓΟΥ ΧΑΡΙΝ ΟΙΕΣΔΗΠΟΤΕ "ΕΠΕΚΤΑΣΕΙΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ"), ΔΕΝ ΘΑ ΔΕΣΜΕΥΟΥΝ ΤΗΝ WEBER. Η ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΕΙΝΑΙ Η ΕΠΙΣΚΕΥΗ Ή ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

ΣΕ ΚΑΜΙΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ, ΣΕ ΑΥΤΗ ΤΗΝ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΕΓΓΥΗΣΗ, Η ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΕΙΔΟΥΣ ΔΕΝ ΘΑ ΥΠΕΡΒΑΙΝΕΙ ΤΟ ΠΟΣΟ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΤΟΥ ΠΩΛΗΘΕΝΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΤΗΣ WEBER®.

ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΑΠΩΛΕΙΑ, ΖΗΜΙΑ Ή ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ ΣΕ ΕΣΑΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ ΣΑΣ ΚΑΙ/ Ή ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ ΤΟΥΣ ΛΟΓΩ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ Ή ΚΑΚΗΣ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΑΜΕΛΕΙΑΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ WEBER ΣΤΟ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΑΝΤΑΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΣΤΑΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΑΝΩΤΕΡΩ ΑΝΑΦΕΡΟΜΕΝΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΔΟΥ ΕΓΓΥΗΣΗΣ.

Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΕΓΓΥΗΣΗ ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΜΙΑΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΣΕ ΟΙΚΙΑ Ή ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΨΗΣΤΙΕΡΕΣ ΤΗΣ WEBER ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ, ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ Ή ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΟΠΩΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ, ΘΕΡΕΤΡΑ Ή ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΝΟΙΚΙΑΣΗΣ.

Η WEBER ΜΠΟΡΕΙ ΑΠΟ ΚΑΙΡΟΥ ΕΙΣ ΚΑΙΡΟΝ ΝΑ ΑΛΛΑΖΕΙ ΤΗ ΣΧΕΔΙΑΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ. ΤΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΑΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΜΗΝΕΥΟΝΤΑΙ ΩΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΤΗΣ WEBER ΝΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΝΕΙ ΤΕΤΟΙΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΣΕ ΠΡΟΤΕΡΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑΓΕΣ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΕΡΜΗΝΕΥΟΝΤΑΙ ΩΣ ΑΠΟΔΟΧΗ ΟΤΙ ΤΑ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΗΤΑΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΙΚΑ.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com, επιλέξτε τη χώρα προέλευσης και καταχωρήστε την ψηστιέρα σας σήμερα.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Αφιερώσαμε πολλή σκέψη στον τρόπο σχεδίασης της γκριλιέρας κάρβουνου Weber®. Σχεδιάζουμε τις γκριλιέρες μας με τέτοιον τρόπο ώστε να μην χρειάζεται ποτέ να ανησυχείτε για αναζωπυρώσεις, ζεστά και κρύα σημεία, ή καμένο φαγητό. Αναμένετε εξαιρετική απόδοση, έλεγχο και αποτελέσματα κάθε φορά.

Κάδος και καπάκι

Κάθε γκριλιέρα κάρβουνου Weber® κατασκευάζεται με κάδο **(A)** και καπάκι **(B)** από επισμαλτωμένο χάλυβα. Αυτό είναι σημαντικό επειδή σημαίνει ότι δεν πρόκειται ποτέ να ξεφλουδίσει. Η ανακλαστική επιφάνεια επιτρέπει το ψήσιμο με θερμότητα συναγωγής, έτσι ώστε η θερμότητα να ακτινοβολεί γύρω από το φαγητό όπως σε έναν εσωτερικό φούρνο, ώστε να επιτυγχάνεται ομοιόμορφο αποτέλεσμα στο ψήσιμο.

Αεροδιαφράγματα και στόμια εξαερισμού

Ένας σημαντικός παράγοντας στο ψήσιμο με κάρβουνα είναι ο αέρας. Όσο περισσότερος αέρας εισέρχεται στην γκριλιέρα, τόσο θα ενισχύεται η φωτιά (μέχρις ενός σημείου) και τόσο πιο συχνά θα πρέπει να αναπληρώνεται. Έτσι, για να ελαχιστοποιείται η αναπλήρωση, διατηρείτε το καπάκι στη θέση του όσο το δυνατόν περισσότερο. Τα στόμια εξαερισμού κάδου **(Γ)** στο κάτω μέρος της γκριλιέρας θα πρέπει να μένουν ανοιχτά κάθε φορά που ψήνετε, αλλά για να επιβραδύνετε το ρυθμό καύσης, κλείνετε το(τα) αεροδιάφραγμα(τα) καπακιού **(Δ)** έως τα μισά.

Σχάρα ψησίματος

Η σχάρα ψησίματος **(E)** είναι κατασκευασμένη από επιστρωμένο χάλυβα βαρέος τύπου και παρέχει άφθονο χώρο για να ψήσετε όλα τα αγαπημένα σας γεύματα.

Σχάρα για κάρβουνα

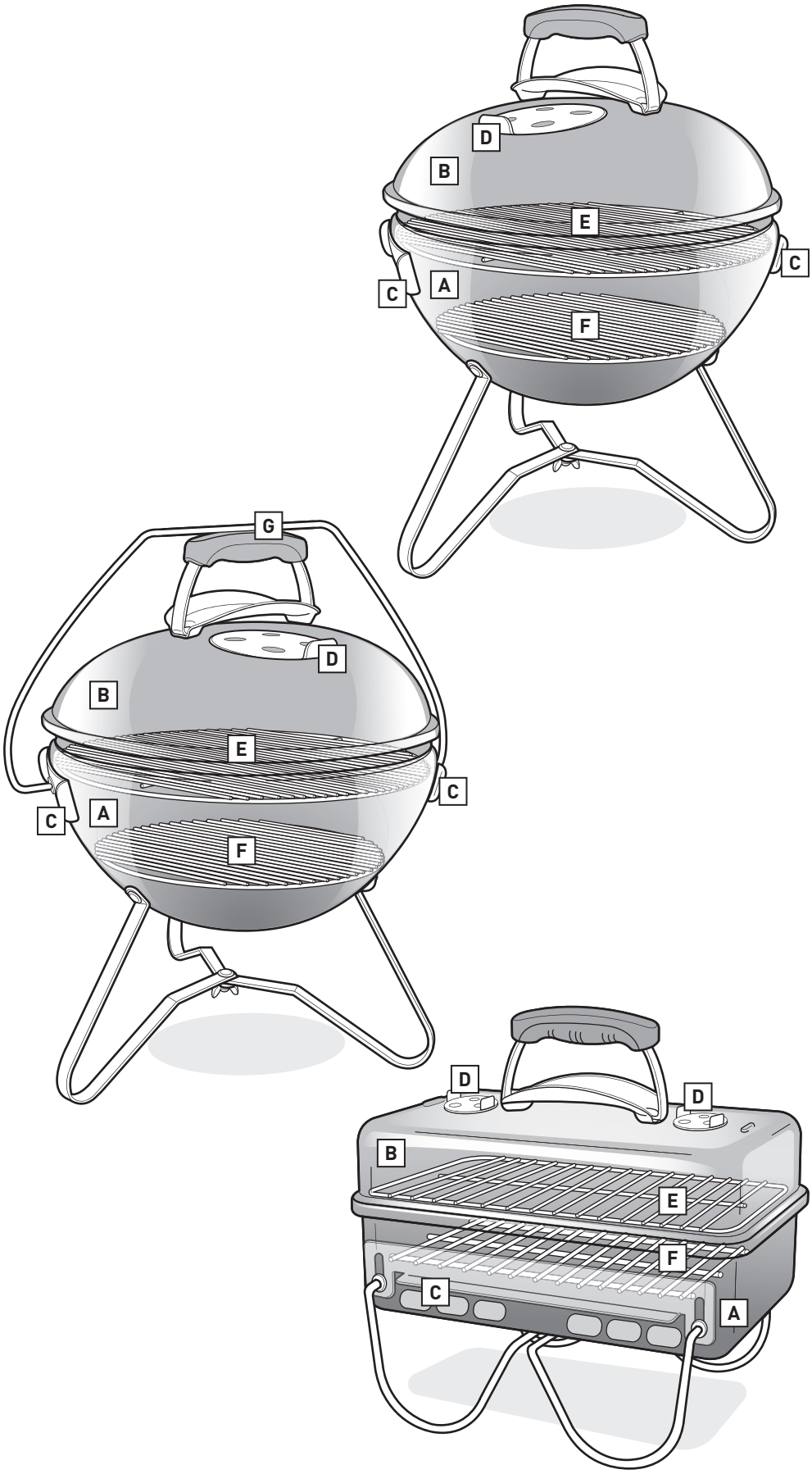
Η σχάρα για κάρβουνα **(ΣΤ)** είναι σε θέση να αντέξει τη θερμότητα οποιασδήποτε φωτιάς με κάρβουνα. Αυτή η ανθεκτική σχάρα είναι κατασκευασμένη από χάλυβα βαρέος τύπου και δεν πρόκειται να παραμορφωθεί ή να καεί. Επιπρόσθετα, σας δίνει αρκετό χώρο για άμεσο ή έμμεσο ψήσιμο, παρέχοντάς σας την ευελιξία να μαγειρέψετε με τον τρόπο που θέλετε.

Ειδικά χαρακτηριστικά

Η γκριλιέρα σας μπορεί να είναι εφοδιασμένη με το εξής ειδικό χαρακτηριστικό:

Κλειδαριά καπακιού Tuck-N-Carry®

Η κλειδαριά καπακιού Tuck-N-Carry® **(G)** επιτρέπει τη μεταφορά και χαμηλώνει για να παίξει επίσης το ρόλο της υποδοχής καπακιού.



Επιλέξτε μια κατάλληλη τοποθεσία για ψήσιμο

- Χρησιμοποιήστε αυτήν την γκριλιέρα μόνο σε εξωτερικό χώρο, σε καλά αεριζόμενη περιοχή. Μην τη χρησιμοποιήσετε σε γκαράζ, κτίριο, διαδρόμους μεταξύ κτιρίων ή οποιονδήποτε άλλο κλειστό χώρο.
- Έχετε τοποθετημένη την γκριλιέρα σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια, ανά πάσα στιγμή.
- Μη χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα σε απόσταση μικρότερη του 1,52 μέτρου από οποιοδήποτε εύφλεκτο υλικό. Στα εύφλεκτα υλικά περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, τα δάπεδα, οι εσωτερικές αυλές και οι βεράντες από ξύλο ή επεξεργασμένο ξύλο.

Επιλέξτε την ποσότητα κάρβουνου που θα χρησιμοποιήσετε

Η επιλογή της ποσότητας κάρβουνου εξαρτάται από τα τρόφιμα που ψήνετε και από το μέγεθος της γκριλιέρας σας. Εάν ψήνετε μικρά, τρυφερά κομμάτια φαγητού που χρειάζονται λιγότερο από 20 λεπτά για να μαγειρευτούν, ανατρέξτε στον πίνακα **Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για άμεση θερμότητα.** Εάν ψήνετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος που χρειάζονται 20 ή περισσότερα λεπτά για να ψηθούν, ανατρέξτε στον πίνακα **Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για έμμεση θερμότητα**. Χρησιμοποιήστε το κύπελλο για τα κάρβουνα που παρέχεται με την γκριλιέρα για να μετρήσετε την κατάλληλη ποσότητα κάρβουνου. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη διαφορά μεταξύ ψησίματος με άμεση και έμμεση θερμότητα, ανατρέξτε στην ενότητα ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑ.

Την πρώτη φορά που θα ψήσετε στην γκριλιέρα

Συνιστάται να θερμανθεί η σχάρα και τα κάρβουνα να διατηρηθούν πυρακτωμένα και κόκκινα, με το καπάκι επάνω, για τουλάχιστον 30 λεπτά πριν από το ψήσιμο για πρώτη φορά.

Προετοιμασία της γκριλιέρας για άναμμα

1. Αφαιρέστε το καπάκι. Ανάλογα με το μοντέλο της γκριλιέρας σας μπορεί να έχετε τη δυνατότητα να το τοποθετήσετε στο πλάι της γκριλιέρας χρησιμοποιώντας την κλειδαριά καπακιού Tuck-N-Carry® που χαμηλώνει για να παίξει επίσης το ρόλο της υποδοχής καπακιού.
2. Αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος (επάνω) από την γκριλιέρα σας.
3. Αφαιρέστε την (κάτω) σχάρα για τα κάρβουνα και καθαρίστε τις στάχτες ή κομμάτια από τα παλιά κάρβουνα από τον πυθμένα του κάδου και του συλλέκτη στάχτης (ανάλογα με το μοντέλο της γκριλιέρας).
4. Ανοίξτε το(τα) στόμιο(α) εξαερισμού κάδου.
5. Επανατοποθετήστε την (κάτω) σχάρα για τα κάρβουνα.

Σημείωση: Οι οδηγίες σχετικά με τη χρήση υγρού αναπτήρα έχουν παραλειφθεί σκόπιμα από τον παρόντα οδηγό χρήσης. Το υγρό αναπτήρα δεν είναι καθαρό και μπορεί να προσδώσει μια χημική γεύση στο φαγητό σας, κάτι που δεν συμβαίνει με τους κύβους προσανάμματος (πωλούνται ξεχωριστά). Εάν επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε υγρό αναπτήρα, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή και ΠΟΤΕ μην προσθέσετε υγρό αναπτήρα σε μια φωτιά που καίει.

Άναμμα των κάρβουνων με χρήση προσανάμματος τζακιού

Ο απλούστερος και καλύτερος τρόπος να ανάψετε οποιοδήποτε είδος κάρβουνου είναι να χρησιμοποιήσετε ένα προσάναμμα τζακιού και, συγκεκριμένα, το προσάναμμα τζακιού Weber® RapidFire® (πωλείται ξεχωριστά). Ανατρέξτε στις προφυλάξεις και τις προειδοποιήσεις που συνοδεύουν το προσάναμμα τζακιού RapidFire® πριν από το άναμμα.

1. Τοποθετήστε μερικά φύλλα τσαλακωμένου χαρτιού εφημερίδας στο κάτω μέρος του προσανάμματος τζακιού και βάλτε το προσάναμμα τζακιού στη σχάρα για κάρβουνα **(A)** - ή, τοποθετήστε μερικούς κύβους προσανάμματος στο κέντρο της σχάρας για κάρβουνα και το προσάναμμα τζακιού από πάνω **(B)**.
2. Γεμίστε το προσάναμμα τζακιού με κάρβουνα **(C)**.
3. Ανάψτε τους κύβους προσανάμματος ή την εφημερίδα από τις οπές στο πλάι του προσανάμματος τζακιού **(D)**.
4. Κρατήστε το προσάναμμα τζακιού στη θέση του μέχρι να ανάψουν εντελώς τα κάρβουνα. Μπορείτε να καταλάβετε πότε τα κάρβουνα είναι εντελώς αναμμένα επειδή θα έχουν καλυφθεί με μια στρώση λευκής στάχτης.

Σημείωση: Οι κύβοι προσανάμματος που χρησιμοποιούνται πρέπει να αναλωθούν πλήρως και τα κάρβουνα να έχουν επικαλυφθεί με στάχτη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα στη σχάρα. Μην αρχίσετε να ψήνετε εάν τα κάρβουνα δεν έχουν επικαλυφθεί με στάχτη.

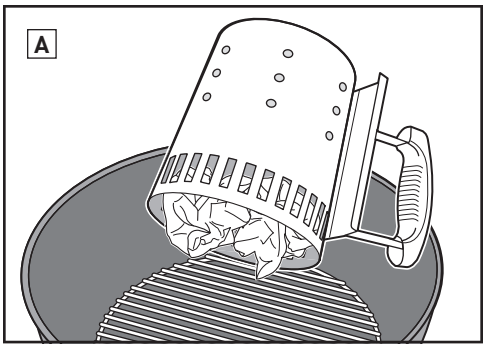
5. Μόλις τα κάρβουνα ανάψουν εντελώς, συνεχίστε με τις επόμενες σελίδες για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο τακτοποίησης των κάρβουνων και αρχίστε να μαγειρεύετε με τη μέθοδο ψησίματος που επιθυμείτε (άμεση ή έμμεση μέθοδος).

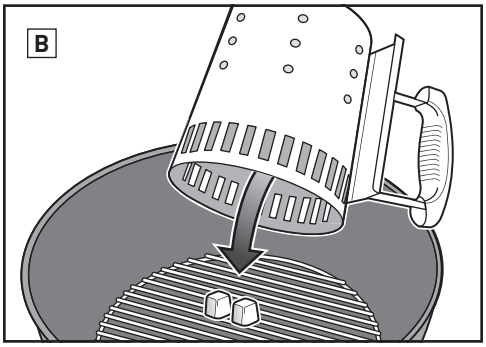
Άναμμα των κάρβουνων με χρήση κύβων προσανάμματος

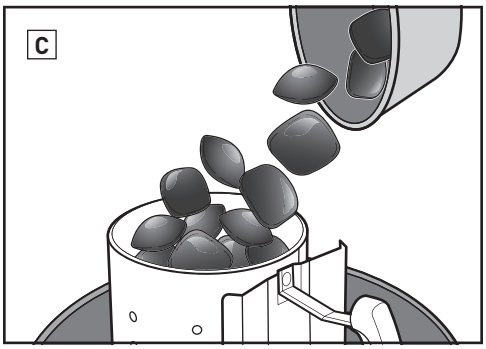
1. Δημιουργήστε μια πυραμίδα με κάρβουνα στο κέντρο της (κάτω) σχάρας για κάρβουνα και εισαγάγετε δύο κύβους προσανάμματος (πωλούνται ξεχωριστά) μέσα στην πυραμίδα **(E)**.
2. Χρησιμοποιώντας ένα μακρύ σπίρτο ή αναπτήρα, ανάψτε τους κύβους προσανάμματος. Οι κύβοι προσανάμματος θα ανάψουν στη συνέχεια τα κάρβουνα.
3. Περιμένετε μέχρι να ανάψουν εντελώς τα κάρβουνα. Μπορείτε να καταλάβετε πότε τα κάρβουνα είναι εντελώς αναμμένα επειδή θα έχουν καλυφθεί με μια στρώση λευκής στάχτης.

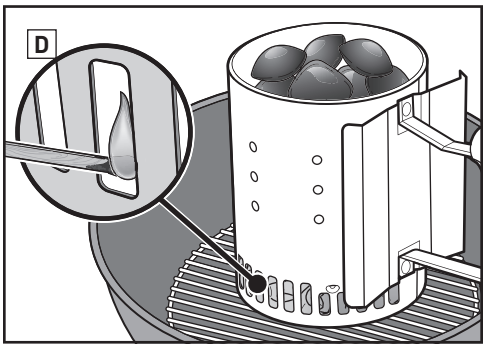
Σημείωση: Οι κύβοι προσανάμματος που χρησιμοποιούνται πρέπει να αναλωθούν πλήρως και τα κάρβουνα να έχουν επικαλυφθεί με στάχτη πριν τοποθετήσετε τρόφιμα στη σχάρα. Μην αρχίσετε να ψήνετε εάν τα κάρβουνα δεν έχουν επικαλυφθεί με στάχτη.

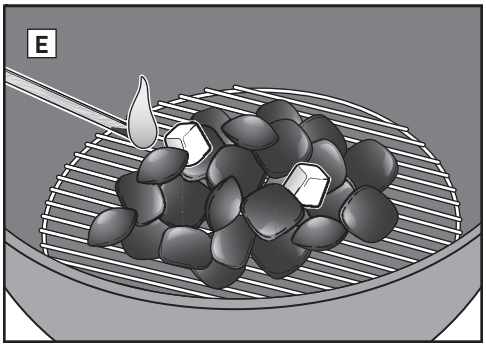
4. Μόλις τα κάρβουνα ανάψουν εντελώς, συνεχίστε με τις επόμενες σελίδες για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο διευθέτησης του κάρβουνου και αρχίστε να μαγειρεύετε με τη μέθοδο μαγειρέματος που επιθυμείτε (άμεση ή έμμεση μέθοδος).



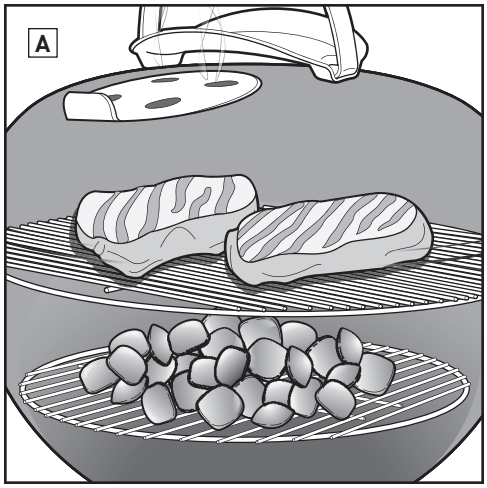








ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑ



Ψήσιμο με άμεση θερμότητα

Χρησιμοποιήστε την άμεση μέθοδο για τα μικρά, τρυφερά κομμάτια φαγητού που χρειάζονται λιγότερο από 20 λεπτά για να ψηθούν, όπως:

- Χάμπουργκερ
- Μοσχαρίσιες μπριζόλες
- Χοιρινές μπριζόλες
- Κεμπάπ
- Τεμάχια κοτόπουλου χωρίς κόκαλο
- Φιλέτα ψαριών
- Οστρακοειδή
- Λαχανικά σε φέτες

Στην άμεση θερμότητα, η φωτά βρίσκεται ακριβώς κάτω από το φαγητό **(A)**. Ξεροψήνει τις επιφάνειες του φαγητού, αναπτύσσοντας αρώματα, υφή και πεντανόστιμη καραμελοποιημένη γεύση ψήνοντας ταυτόχρονα το φαγητό μέχρι το κέντρο.

Μια άμεση φωτιά παράγει τόσο ακτινοβολούμενη όσο και αγώγιμη θερμότητα. Η ακτινοβολούμενη θερμότητα από τα κάρβουνα ψήνει γρήγορα την επιφάνεια του φαγητού που βρίσκεται κοντά τους. Ταυτόχρονα, η φωτιά θερμαίνει τις ράβδους της σχάρας ψησίματος, η οποία μεταφέρει τη θερμότητα απευθείας στην επιφάνεια του φαγητού και δημιουργεί αυτά τα αδιαμφισβήτητα και υπέροχα σημάδια της σχάρας.

Τακτοποίηση των κάρβουνων για άμεση θερμότητα

1. Φορέστε γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια.

Σημείωση: Η γκριλιέρα, μαζί με τις χειρολαβές και τις χειρολαβές του αεροδιαφράγματος/εξαερισμού, θα έχουν υψηλή θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι φοράτε γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια για να μην κάψετε τα χέρια σας.

2. Αφού ανάψουν καλά τα κάρβουνα, απλώστε τα ομοιόμορφα στη σχάρα για τα κάρβουνα με μια μακριά λαβίδα **(B)**.

3. Επανατοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος.

4. Τοποθετήστε το καπάκι στην γκριλιέρα.

5. Ανοίξτε το αεροδιάφραγμα καπακιού **(C)**.

6. Προθερμάνετε τη σχάρα για περίπου 10 έως 15 λεπτά.

7. Μόλις προθερμανθεί η σχάρα ψησίματος, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα για να καθαρίσετε τη σχάρα ψησίματος **(D)**.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Αντικαταστήστε την βούρτσα αν εντοπίσετε ελεύθερες τρίχες στη σχάρα ψησίματος ή τη βούρτσα.

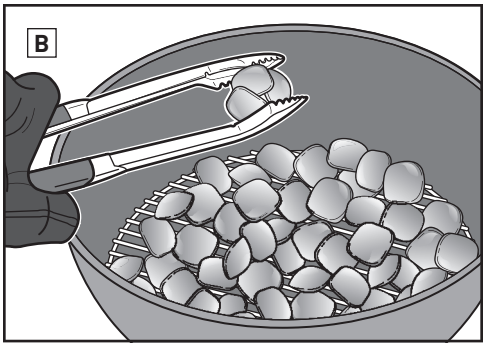
8. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα.

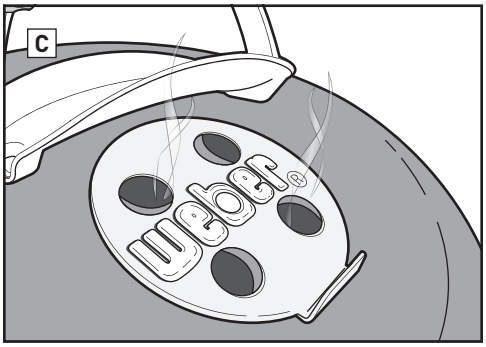
9. Τοποθετήστε το καπάκι στην γκριλιέρα. Συμβουλευτείτε τη συνταγή για τους προτεινόμενους χρόνους ψησίματος.

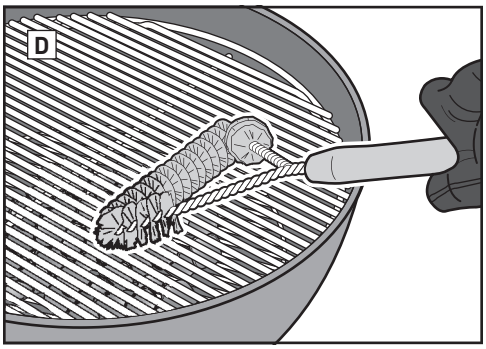
Σημείωση: Όταν αφαιρείτε το καπάκι της γκριλιέρας κατά το ψήσιμο, ανασηκώστε το στο πλάι, όχι κατευθείαν επάνω. Εάν το ανασηκώσετε κατευθείαν προς τα πάνω μπορεί να προκληθεί αναρρόφηση και να πέσει στάχτη στο φαγητό σας.

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο...

Κλείστε το αεροδιάφραγμα καπακιού και τα στόμια εξαερισμού κάδου για να σβήσετε τα κάρβουνα.



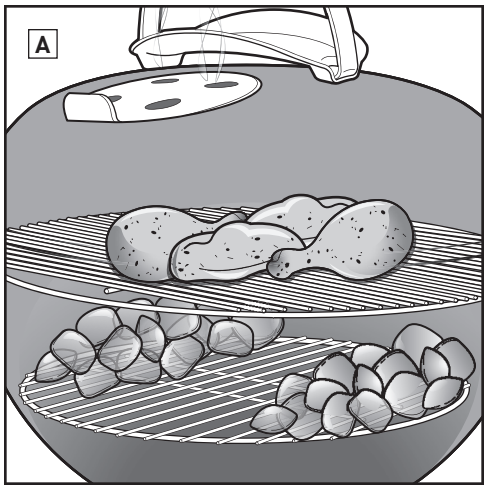




Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για άμεση θερμότητα

*****Για τη μέτρηση της ποσότητας του κάρβουνου, χρησιμοποιήστε το κύπελλο μέτρησης κάρβουνου που παρέχεται μαζί με την γκριλιέρα σας.

Διάμετρος γκριλιέρας	Μπρικέτες κάρβουνων	Κάρβουνα οξιάς*	Κάρβουνα ανάμεικτα*
Go-Anywhere®	13 μπρικέτες	½ κύπελλο (0,30 kg)	½ κύπελλο
37 cm	24 μπρικέτες	¾ του κύπελλου (0,42 kg)	¾ του κύπελλου
47 cm	30 μπρικέτες	1 κύπελλο (0,56 kg)	¾ του κύπελλου



Ψήσιμο με έμμεση θερμότητα

Χρησιμοποιήστε την έμμεση μέθοδο για μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος που χρειάζονται χρόνο ψησίματος στην γκριλιέρα 20 λεπτά ή παραπάνω, ή για τροφές τόσο ευαίσθητες που η απευθείας έκθεση στη θερμότητα θα τις έκανε να ξεραθούν ή να καούν, όπως:

- Ψητά φαγητά
- Κομμάτια πουλερικών με κόκαλα
- Ολόκληρα ψάρια
- Ευαίσθητα φιλέτα ψαριών
- Παϊδάκια

Η έμμεση θερμότητα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την ολοκλήρωση φαγητών με μεγαλύτερο πάχος ή κομματιών με κόκαλα που έχουν προηγουμένως ξεροψηθεί ή πάρει χρώμα με άμεση θερμότητα.

Με την έμμεση θερμότητα, η θερμότητα υπάρχει και στις δύο πλευρές της γκριλιέρας ή μόνο στη μία πλευρά της. Το φαγητό βρίσκεται στο σβηστό τμήμα της σχάρας ψησίματος **(A)**.

Η ακτινοβολούμενη και η αγώγιμη θερμότητα εξακολουθούν να συνεισφέρουν στο ψήσιμο, αλλά όχι σε έντονο βαθμό κατά το έμμεσο ψήσιμο. Ωστόσο, εάν το καπάκι της γκριλιέρας είναι κλειστό, όπως θα έπρεπε, παράγεται και ένα άλλο είδος θερμότητας: θερμότητα μεταδιδόμενη λόγω συναγωγής. Η θερμότητα αυξάνεται, ανακλάται στο καπάκι και στις εσωτερικές επιφάνειες της γκριλιέρας, και κυκλοφορεί μαγειρεύοντας αργά και ομοιόμορφα το φαγητό από όλες τις πλευρές.

Η θερμότητα συναγωγής δεν ξεροψήνει την επιφάνεια του φαγητού όπως γίνεται με την ακτινοβολούμενη και αγώγιμη θερμότητα. Το φαγητό μαγειρεύεται πιο ομαλά μέχρι το κέντρο, όπως γίνεται με τη θερμότητα του φούρνου.

Διευθέτηση του κάρβουνου για έμμεση θερμότητα

1. Φορέστε γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια.

Σημείωση: Η θερμοκρασία στη γκριλιέρα, μαζί με τις χειρολαβές, το αεροδιάφραγμα καπακιού και τα στόμια εξαερισμού κάδου, θα ανέλθει σε υψηλά επίπεδα. Βεβαιωθείτε ότι φοράτε γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια για να μην κάψετε τα χέρια σας.

2. Αφού ανάψουν καλά τα κάρβουνα, με μια μακριά λαβίδα τακτοποιήστε τα κάρβουνα ώστε να βρίσκονται και από τις δύο πλευρές του φαγητού **(B)**. Ένα δοχείο συλλογής λίπους μπορεί να τοποθετηθεί ανάμεσα στα κάρβουνα για να συλλέγει το λίπος που στάζει.

3. Επανατοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος.

4. Τοποθετήστε το καπάκι στην γκριλιέρα.

5. Ανοίξτε το αεροδιάφραγμα καπακιού **(C)**.

6. Προθερμάνετε τη σχάρα για περίπου 10 έως 15 λεπτά.

7. Μόλις προθερμανθεί η σχάρα ψησίματος, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα για να καθαρίσετε τη σχάρα ψησίματος **(D)**.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Αντικαταστήστε την βούρτσα αν εντοπίσετε ελεύθερες τρίχες στη σχάρα ψησίματος ή τη βούρτσα.

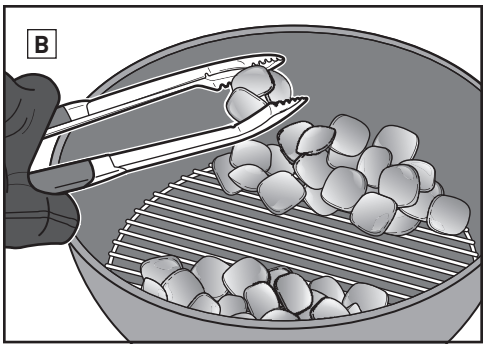
8. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα.

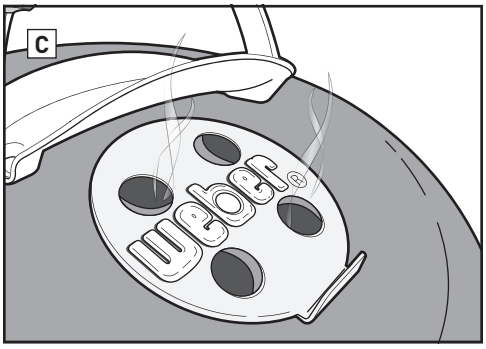
9. Τοποθετήστε το καπάκι στην γκριλιέρα. Συμβουλευτείτε τη συνταγή για τους προτεινόμενους χρόνους ψησίματος.

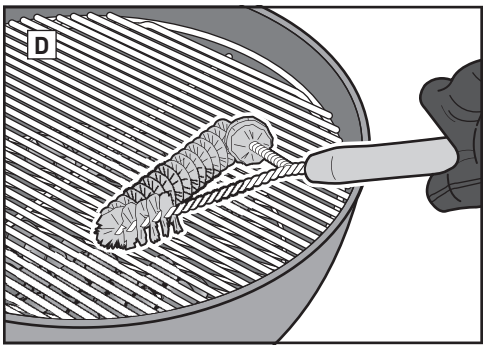
Σημείωση: Όταν αφαιρείτε το καπάκι της γκριλιέρας κατά το ψήσιμο, ανασηκώστε το στο πλάι, όχι κατευθείαν επάνω. Εάν το ανασηκώσετε κατευθείαν προς τα πάνω μπορεί να προκληθεί αναρρόφηση και να πέσει στάχτη στο φαγητό σας.

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο...

Κλείστε το αεροδιάφραγμα καπακιού και τα στόμια εξαερισμού κάδου για να σβήσετε τα κάρβουνα.







Μέτρηση και προσθήκη κάρβουνου για έμμεση θερμότητα

***Για τη μέτρηση της ποσότητας του κάρβουνου, χρησιμοποιήστε το κύπελλο μέτρησης κάρβουνου που παρέχεται μαζί με την γκριλιέρα σας.

Διάμετρος γκριλιέρας	Μπρικέτες κάρβουνων		Κάρβουνα οξιάς*		Κάρβουνα ανάμεικτα*	
	Μπρικέτεςγια την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Μπρικέτεςπου προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουναγια την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουναπου προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουναγια την πρώτη ώρα (ανά πλευρά)	Κάρβουναπου προστίθενται για κάθε επιπλέον ώρα (ανά πλευρά)
Go-Anywhere®	6 μπρικέτες	2 μπρικέτες	½ κύπελλο (0,30 kg)	1 χούφτα	¼ του κύπελλου	1 χούφτα
37 cm	7 μπρικέτες	5 μπρικέτες	½ κύπελλο (0,30 kg)	¼ του κύπελλου	½ κύπελλο	¼ του κύπελλου
47 cm	15 μπρικέτες	7 μπρικέτες	½ κύπελλο (0,30 kg)	1 χούφτα	½ κύπελλο	1 χούφτα

Φοράτε γάντια

Φοράτε πάντοτε γάντια ψησταριάς ή απλά γάντια όταν χρησιμοποιείτε την γκριλιέρα με κάρβουνα. Τα στόμια εξαερισμού, τα αεροδιαφράγματα, οι χειρολαβές και ο κάδος θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά το ψήσιμο, οπότε βεβαιωθείτε ότι τα χέρια και τα μπράτσα σας είναι προστατευμένα.

Μην χρησιμοποιείτε υγρό αναπτήρα

Αποφύγετε τη χρήση υγρού αναπτήρα, γιατί ενδέχεται να προσδώσει μια χημική γεύση στο φαγητό σας. Τα προσανάμματα τζακιού (πωλούνται ξεχωριστά) και οι κύβοι προσανάμματος (πωλούνται ξεχωριστά) είναι πολύ πιο καθαρά και ένας πολύ πιο αποτελεσματικός τρόπος για να ανάψετε τα κάρβουνά σας.

Προθερμαίνετε την γκριλιέρα

Η προθέρμανση της γκριλιέρας με το καπάκι κλειστό για 10 έως 15 λεπτά προετοιμάζει τη σχάρα ψησίματος. Όταν όλα τα κάρβουνα είναι πυρακτωμένα και έχουν αποκτήσει κόκκινο χρώμα, η θερμοκρασία κάτω από το καπάκι θα πρέπει να είναι περίπου 260 °C. Η θερμότητα θα χαλαρώσει τα κομμάτια φαγητού που κρέμονται στη σχάρα, οπότε είναι εύκολο να τα απομακρύνετε με μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Η προθέρμανση της γκριλιέρας ζεσταίνει αρκετά τη σχάρα ώστε να ξεροψήνει κατάλληλα και εμποδίζει το φαγητό να κολλήσει στη σχάρα.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Αντικαταστήστε την βούρτσα αν εντοπίσετε ελεύθερες τρίχες στη σχάρα ψησίματος ή τη βούρτσα.

Λαδώστε τα τρόφιμα, όχι τη σχάρα

Το λάδι εμποδίζει τα τρόφιμα να κολλήσουν και επίσης προσθέτει άρωμα και υγρασία. Το απαλό βούρτσισμα ή ο ψεκασμός των τροφίμων με λάδι έχει καλύτερα αποτελέσματα από το βούρτσισμα της σχάρας.

Φροντίστε να υπάρχει ροή αέρα

Η φωτιά από κάρβουνα χρειάζεται αέρα. Το καπάκι πρέπει να είναι κλειστό όσο το δυνατόν περισσότερο, αλλά το αεροδιάφραγμα καπακιού και το στόμιο εξαερισμού κάδου πρέπει να είναι ανοιχτά. Αφαιρείτε τις στάχτες από το κάτω μέρος του κάδου τακτικά για να μη φράζουν τα στόμια εξαερισμού.

Καλύπτετε με το καπάκι

Για τέσσερις σημαντικούς λόγους, το καπάκι πρέπει να είναι κλειστό όσο το δυνατόν περισσότερο.

1. Διατηρεί τη σχάρα αρκετά ζεστή για να ξεροψήσει το φαγητό.
2. Επιταχύνει το χρόνο ψησίματος και δεν αφήνει τα τρόφιμα να στεγνώσουν.
3. Παγιδεύει την κάπνα που αναπτύσσεται όταν το λίπος και το ζουμί εξατμίζονται στη σχάρα.
4. Αποτρέπει τις αναζωπυρώσεις περιορίζοντας το οξυγόνο.

Δαμάστε τις φλόγες

Αναζωπυρώσεις συμβαίνουν και είναι κάτι καλό επειδή ξεροψήνουν την επιφάνεια των τροφίμων που είναι στη σχάρα. Ωστόσο, οι πολλές αναζωπυρώσεις μπορεί να κάψουν το φαγητό σας. Διατηρείτε το καπάκι στη θέση του όσο το δυνατόν περισσότερο. Με αυτόν τον τρόπο περιορίζεται η ποσότητα οξυγόνου μέσα στην γκριλιέρα, γεγονός που βοηθά να εξαλειφθούν τυχόν αναζωπυρώσεις. Εάν δεν μπορείτε να ελέγξετε τις φλόγες, μετακινήστε τα τρόφιμα πάνω από έμμεση θερμότητα προσωρινά, μέχρι να σβήσουν.

Παρακολουθείτε το χρόνο και τη θερμοκρασία

Εάν ψήνετε σε ψυχρό περιβάλλον ή σε μεγάλο υψόμετρο, οι χρόνοι ψησίματος θα είναι μεγαλύτεροι. Εάν υπάρχει δυνατός άνεμος, η θερμοκρασία της σχάρας κάρβουνων θα αυξηθεί, οπότε πρέπει να είστε πάντοτε κοντά στην γκριλιέρα και να θυμάστε να έχετε το καπάκι στη θέση του όσο το δυνατόν περισσότερο ώστε να μην υπάρχει διαφυγή της θερμότητας.

Καταψυγμένο ή φρέσκο

Ανεξάρτητα από το αν ψήνετε στη σχάρα κατεψυγμένα ή φρέσκα τρόφιμα, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας που αναγράφονται στη συσκευασία και να τα ψήνετε πάντα στη συνιστώμενη εσωτερική θερμοκρασία. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα χρειαστούν περισσότερο χρόνο για να ψηθούν στη σχάρα και μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε επιπλέον καύσιμο ανάλογα με το είδος των τροφίμων.

Θέματα καθαριότητας

Ακολουθήστε μερικές βασικές οδηγίες συντήρησης για να μπορεί η σχάρα σας να έχει καλύτερη εμφάνιση και να ψήνει καλύτερα όσο περνούν τα χρόνια!

- Για τη σωστή ροή του αέρα και για καλύτερο ψήσιμο στη σχάρα, αφαιρείτε τις συσσωρευμένες στάχτες και τα παλιά κάρβουνα από τον πυθμένα του κάδου και τον συλλέκτη στάχτης πριν από τη χρήση. Πριν το κάνετε, βεβαιωθείτε ότι όλα τα κάρβουνα έχουν σβήσει εντελώς και ότι η γκριλιέρα δεν είναι ζεστή.
- Μπορεί να παρατηρήσετε κάτι που μοιάζει με «νιφάδες χρώματος» στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Κατά τη χρήση, οι ατμοί από τα λίπη και τον καπνό οξειδώνονται αργά σε άνθρακα και εναποτίθενται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού σας. Απομακρύνετε το απανθρακωμένο λίπος από την εσωτερική πλευρά του καπακιού με μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με σκληρή τρίχα από ανοξείδωτο χάλυβα. Για να ελαχιστοποιηθεί η περαιτέρω συσσώρευση, μπορείτε να καθαρίζετε την εσωτερική πλευρά του καπακιού με μια χαρτοπετσέτα μετά το ψήσιμο και όταν η σχάρα είναι ακόμη ζεστή (όχι καυτή).
- Εάν η σχάρα σας βρίσκεται σε ένα ιδιαίτερα δύσκολο περιβάλλον, μπορεί να θέλετε να καθαρίζετε τις εξωτερικές επιφάνειες πιο συχνά. Η όξινη βροχή, τα χημικά και το αλμυρό νερό μπορούν να προκαλέσουν την εμφάνιση σκουριάς στις επιφάνειες. Η Weber συνιστά να σκουπίζετε τις εξωτερικές επιφάνειες της γκριλιέρας με ζεστό νερό και σαπούνι. Στη συνέχεια, η γκριλιέρα πρέπει να ξεπλένεται και να στεγνώνει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τις επιφάνειες της γκριλιέρας σας.

ΟΔΗΓΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑ

EL

Οι χρόνοι μαγειρέματος για το βόειο κρέας και το αρνί χρησιμοποιούν τον ορισμό του Υπουργείο Γεωργίας των ΗΠΑ (USDA) για τον μεσαίο βαθμό ψησίματος, εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά. Τα κομμάτια, τα πάχη, τα βάρη και οι χρόνοι ψησίματος στην γκριλιέρα είναι κατευθυντήριες οδηγίες. Παράγοντες όπως το υψόμετρο, ο άνεμος και η εξωτερική θερμοκρασία μπορούν να επηρεάσουν τους χρόνους μαγειρέματος.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.weber.com για συνταγές και συμβουλές σχετικά με το ψήσιμο.

		Πάχος / Βάρος	Συνολικός χρόνος ψησίματος στην γκριλιέρα κατά προσέγγιση
ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	**Μπριζόλα:** New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, και φιλέ μινιόν (μπονφιλέ)	πάχος 1,9 cm	**4 έως 6 λεπτά** άμεση υψηλή θερμότητα
		πάχος 2,5 cm	**6 έως 8 λεπτά** άμεση υψηλή θερμότητα
		πάχος 5 cm	**14 έως 18 λεπτά** ξεροψήστε 6 έως 8 λεπτά με άμεση υψηλή θερμότητα, και ψήστε στην γκριλιέρα 8 έως 10 λεπτά με έμμεση υψηλή θερμότητα
	Λάπα μπριζόλα	0,7 έως 0,9 kg, πάχος 1,9 cm	**8 έως 10 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Κιμάς Βοδινού Κρέατος	πάχος 1,9 cm	**8 έως 10 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Μπονφιλέ	1,4 έως 1,8 kg	**45 έως 60 λεπτά** 15 λεπτά με άμεση μέτρια θερμότητα, και ψήστε στην γκριλιέρα 30 έως 45 λεπτά με έμμεση μέτρια θερμότητα
ΧΟΙΡΙΝΟ	**Λουκάνικο:** φρέσκο	αρμαθιά 85 g	**20 έως 25 λεπτά** άμεση χαμηλή θερμότητα
	Μπριζόλα: χωρίς ή με κόκαλο	πάχος 1,9 cm	**6 έως 8 λεπτά** άμεση υψηλή θερμότητα
		πάχος 3,2 έως 3,8 cm	**10 έως 12 λεπτά** ξεροψήστε 6 λεπτά με άμεση υψηλή θερμότητα, και ψήστε στην γκριλιέρα 4 έως 6 λεπτά με έμμεση υψηλή θερμότητα
	Παϊδάκια: γάλακτος, χοιρινά παϊδάκια	1,4 έως 1,8 kg	**1½ έως 2 ώρες** έμμεση μέτρια θερμότητα
	Παϊδάκια: χωριάτικα, με κόκαλο	1,4 έως 1,8 kg	**1½ έως 2 ώρες** έμμεση μέτρια θερμότητα
	Μπονφιλέ	0,5 kg	**30 λεπτά** ξεροψήστε 5 λεπτά με άμεση υψηλή θερμότητα, και ψήστε στην γκριλιέρα 25 λεπτά με έμμεση μέτρια θερμότητα
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	**Στήθος κοτόπουλου:** χωρίς κόκαλο, χωρίς πέτσα	170 έως 225 g	**8 έως 12 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Μπούτι κοτόπουλου: χωρίς κόκαλο, χωρίς πέτσα	115 g	**8 έως 10 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Τεμάχια κοτόπουλου: με κόκαλα, ταξινομημένα	85 έως 170 g	**36 έως 40 λεπτά** 6 έως 10 λεπτά με άμεση χαμηλή θερμότητα, 30 λεπτά με έμμεση μέτρια θερμότητα
	Κοτόπουλο: ολόκληρο	1,8 έως 2,3 kg	**1 έως 1¼ ώρες** έμμεση μέτρια θερμότητα
	Μικρά κοτοπουλάκια (poussin)	0,7 έως 0,9 kg	**60 έως 70 λεπτά** έμμεση μέτρια θερμότητα
	Γαλοπούλα: ολόκληρη, χωρίς γέμιση	4,5 έως 5,5 kg	**2 έως 2½ ώρες** έμμεση μέτρια θερμότητα
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	**Ψάρι, φιλέτο ή φέτα:** ιππόγλωσσος, λουτιάνος, σολομός, λαβράκι, ξιφίας, τόνος	πάχος 0,6 έως 1,3 cm	**3 έως 5 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
		πάχος 2,5 έως 3,2 cm	**10 έως 12 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Ψάρι: ολόκληρο	0,5 kg	**15 έως 20 λεπτά** έμμεση μέτρια θερμότητα
		1,4 kg	**30 έως 45 λεπτά** έμμεση μέτρια θερμότητα
	Γαρίδες	42 g	**2 έως 4 λεπτά** άμεση υψηλή θερμότητα
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	**Σπαράγγι**	1,3 cm διάμετρος	**6 έως 8 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Καλαμπόκι	με τη φλούδα	**25 έως 30 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
		με τη φλούδα	**10 έως 15 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Μανιτάρι	shiitake ή button	**8 έως 10 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
		portobello	**10 έως 15 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Κρεμμύδι	Μισό	**35 έως 40 λεπτά** έμμεση μέτρια θερμότητα
		φέτες 1,3 cm	**8 έως 12 λεπτά** άμεση μέτρια θερμότητα
	Πατάτα	ολόκληρη	**45 έως 60 λεπτά** έμμεση μέτρια θερμότητα
		φέτες 1,3 cm	**9 έως 11 λεπτά** ξεστάνετε 3 λεπτά, και ψήστε στην γκριλιέρα 6 έως 8 λεπτά με άμεση μέτρια θερμότητα

Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό χωράει στην γκριλιέρα με το καπάκι κατεβασμένο, με περίπου 2,5 cm απόσταση ανάμεσα στο φαγητό και το καπάκι.

Συμβουλές ψησίματος

- Ψήστε στη σχάρα τις μπριζόλες, τα φιλέτα ψαριών, τα κομμάτια κοτόπουλου χωρίς κόκαλο και τα λαχανικά χρησιμοποιώντας την άμεση μέθοδο για το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα (ή μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος) γυρίζοντας το φαγητό μία φορά, στη μέση του χρόνου ψησίματος.
- Ψήστε στη σχάρα ψητά, ολόκληρο κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου με κόκαλα, ολόκληρο ψάρι και κομμάτια μεγαλύτερου πάχους χρησιμοποιώντας την άμεση μέθοδο για το χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα (ή μέχρι να καταγραφεί η επιθυμητή εσωτερική θερμοκρασία από το θερμόμετρο άμεσης ανάγνωσης).
- Αφήστε να περάσουν 5 έως 10 λεπτά μετά το ψήσιμο, πριν κόψετε τα ψητά, τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος και τις χοιρινές και μοσχαρίσιες μπριζόλες μεγάλου πάχους. Η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος θα αυξηθεί 5 έως 10 βαθμούς σε αυτό το χρονικό διάστημα.
- Για πρόσθετη καπνιστή γεύση, εξετάστε το ενδεχόμενο να προσθέσετε φέτες ή κομμάτια σκληρού ξύλου (τα οποία έχουν εμβαπτιστεί σε νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά και έχουν στραγγιστεί) ή βρεγμένα φρέσκα βότανα όπως το δενδρολίβανο, το θυμάρι ή τα φύλλα δάφνης. Τοποθετήστε το υγρό ξύλο ή τα βότανα απευθείας στα κάρβουνα λίγο πριν αρχίσετε το ψήσιμο.
- Αποψύξτε το φαγητό πριν το ψήσετε στην γκριλιέρα. Αλλιώς, ο χρόνος ψησίματος πρέπει να είναι μεγαλύτερος εάν ψήνετε καταψυγμένο φαγητό.

Συμβουλές ασφάλειας τροφίμων

- Μην αποψύχετε το κρέας, τα ψάρια ή τα πουλερικά σε θερμοκρασία δωματίου. Αποψύξτε μέσα στο ψυγείο.
- Πλένετε καλά τα χέρια σας με ζεστό νερό και σαπούνι πριν από την έναρξη παρασκευής οποιουδήποτε γεύματος και μετά το χειρισμό νωπού κρέατος, ψαριών και πουλερικών.
- Ποτέ μην τοποθετείτε μαγειρεμένο φαγητό στο ίδιο πιάτο στο οποίο είχαν τοποθετηθεί ωμά τρόφιμα.
- Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι και ξεπλύνετε όλα τα πιάτα και τα μαγειρικά σκεύη που έχουν έρθει σε επαφή με ωμό κρέας ή ψάρι.

BĪSTAMĪBAS, BRĪDINĀJUMA un UZMANĪBAS paziņojumu, kas norādīti šajā Īpašnieka ceļvedī, neievērošana var radīt nopietnus ķermeņa ievainojumus vai nāvi, kā arī var izraisīt uzliesmojumu vai sprādzienu, radot bojājumus īpašumam.

Lūdzu, pirms uzsākat darbu ar šo grilu, izlasiet visu drošības informāciju, kas atrodama šajā Īpašnieka ceļvedī.

BĪSTAMI

⚠ Nelietot iekštelpās! Šis grils ir izstrādāts lietošanai ārā, labi vēdināmā vietā un tas nav paredzēts, un to nekad nevajadzētu lietot kā sildītāju. Ja tas tiek lietots telpās, uzkrāsies toksiski tvaiki un radīs nopietnas traumas vai nāvi.

⚠ Nelietojiet garāžā, ēkā, zem nojumes vai citā noslēgtā telpā.

⚠ Nelietojiet benzīnu, alkoholu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus, lai aizdedzinātu kokogles. Ja jūs izmantojat kokogļu aizdedzināšanas šķidrumu (nav ieteicams), pirms kokogļu aizdedzināšanas notīriet jebkādu šķidrumu, kas var būt izplūdis caur grila pamatnes ventilācijas atverēm.

⚠ Nepievienojiet kokogļu aizdedzināšanas šķidrumu vai kokogles, kuras piesūcinātas ar kokogļu aizdedzināšanas šķidrumu, karstām vai siltām kokoglēm. Pēc lietošanas uzlieciet aizdedzināšanas šķidrumam vāciņu un novietojiet to drošā attālumā no grila.

⚠ Saglabājiet gatavošanas vietu tīru no viegli uzliesmojošiem tvaikiem un šķidrumiem, kā piemēram, benzīna, alkohola u.c., kā arī viegli uzliesmojošiem materiāliem.

BRĪDINĀJUMI

⚠ Ja visas daļas neatrodas tām paredzētajās vietās nelietojiet šo grilu. Grilam jābūt saliktam saskaņā ar montāžas instrukciju. Nepareiza montāža var būt bīstama.

⚠ Nekad nelietojiet grilu ja nav uzstādīts pelnu uztvērējs.

⚠ Nelietojiet šo grilu zem viegli uzliesmojošām konstrukcijām.

⚠ Alkohola, recepšu vai bezrecepšu zāļu lietošana var ietekmēt lietotāja spējas pareizi salikt vai rīkoties ar grilu.

⚠ Grila lietošanas laikā esiet uzmanīgs. Gatavošanas vai tīrīšanas laikā, grils būs sakarsis un to nekad nevajadzētu atstāt bez uzraudzības.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Šis grils paliks ļoti karsts, nepārvietojiet to lietošanas laikā.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Turēt bērniem un mājdzīvniekiem nepieejamā vietā.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet spirtu vai benzīnu iekurināšanai vai atkārtotai iekurināšanai! Lietojiet tikai tos degmaisījumus, kas atbilst EN 1860-3!

⚠ Šis Weber® grils nav paredzēts uzstādīšanai atpūtas transportlīdzekļos un / vai laivās.

⚠ Nelietot šo grilu tuvāk par 1,5 m no viegli uzliesmojošiem materiāliem. Viegli uzliesmojoši materiāli ir koks, apstrādāta koka verandas, koka terases un lieveņi, un citi.

⚠ Vienmēr turiet grilu uz drošas, līdzenas virsmas, kurai tuvumā nav viegli uzliesmojošu materiālu.

⚠ Nenovietojiet grilu uz stikla vai viegli uzliesmojošas virsmas.

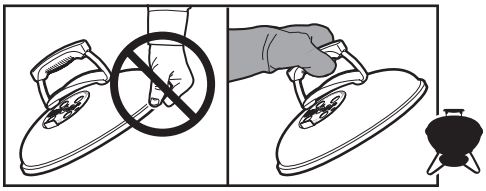
⚠ Nelietojiet grilu spēcīga vēja laikā.

⚠ Nevalkājiet apģērbu ar vaļīgām piedurknēm grila iekurināšanas vai lietošanas laikā.

⚠ Nekad nepieskarieties gatavošanas vai kokogļu režģim, pelniem, kokoglēm vai grilam, lai pārbaudītu vai tie ir karsti.

⚠ Kad beidzat gatavot nodzēsiet kokogles. Lai nodzēstu, aizveriet grila pamatnes ventilācijas atveres un vāka tvaika atveri, un uzlieciet vāku uz grila pamatnes.

⚠ Valkājiet ugunsizturīgus cimdus, kad gatavojat, pielāgojat gaisa atveres, (tvaika atveres), pievienojat kokogles un darbojaties ar termometru, vai vāku.



⚠ Izmantojiet atbilstošus darbarīkus ar gariem, karstumizturīgiem rokturiem.

⚠ Vienmēr novietojiet ogles uz kokogļu (apakšējā) režģa augšpuses. Nenovietojiet kokogles tieši grila pamatnes apakšā.

⚠ Neatbalstieties uz vai nepārslogojiet galda malu.

⚠ Nelietojiet Tuck-Away™ vāka turētāju kā rokturi, lai paceltu vai pārvietotu grilu.

⚠ Nekariniet vāku uz grila pamatnes roktura.

⚠ Nekad neizberiet karstas kokogles, kur tām var uzkāpt vai tās var radīt ugunsbīstamības riskus. Nekad neizberiet pelnus vai kokogles, pirms tie nav pilnībā nodzisuši.

⚠ Nenovietojiet grilu glabāšanā līdz pelni un kokogles nav pilnībā nodzēstas.

⚠ Neizņemiet pelnus līdz visas kokogles nav pilnībā izdegušas un pilnīgi nodzēstas, un grils atdzisis.

⚠ Turiet elektriskos vadus un kabeļus tālu no grila karstajām virsmām, un intensīvas pārvietošanās zonām.



⚠ BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet grilu slēgtā telpā, piem., mājā, teltī, dzīvojamajā vagonā, transporta līdzeklī vai slēgtā telpā. No saindēšanās ar tvana gāzi var iestāties nāve.

UZMANĪBU

⚠ Nelietojiet ūdeni, lai kontrolētu uzliesmojumus vai nodzēstu kokogles.

⚠ Grila pamatnes izklāšana ar alumīnija foliju traucēs gaisa plūsmai. Tā vietā lietojiet tauku uztveršanas pannu, lai uztvertu pilienus no gaļas, kad gatavojat izmantojot netiešo metodi.

⚠ Grila sukas regulāri jāpārbauda, lai pārliecinātos, ka tām nav izkrituši sari un radies pārmērīgs nolietojums. Nomainiet suku, ja uz gatavošanas režģa vai sukas tiek konstatēti izkrituši sari. Weber iesaka iegādāties jaunas nerūsējošā tērauda grila sukas katra pavasara sākumā.

GARANTIJA

Paldies, ka iegādājāties WEBER® izstrādājumu. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber"), lepojas ar to, ka piegādā drošus, izturīgus un uzticamus izstrādājumus.

Šī ir Weber bezmaksas garantija, kas jums tiek sniegta bez jebkādas papildu samaksas. Tā satur informāciju, kas jums būs nepieciešama, lai jūsu WEBER® izstrādājums tiktu salabots tādā maz iespējamā gadījumā, ja tam atklātos kāds bojājums vai defekts.

Sasakaņā ar piemērojamajiem likumiem klientam izstrādājuma bojājuma gadījumā ir dažādas tiesības. Šīs tiesības ietver aizstāšanu vai nomaiņu, pārdošanas cenas samazināšanu un kompensāciju. Piemēram, Eiropas Savienībā tā būtu likumā paredzētā divu gadu garantija, kas stājas spēkā no brīža, kad izstrādājums tiek nodots klientam. Mūsu piedāvātā garantija neietekmē minētās un citas likumā noteiktās tiesības. Gluži pretēji, šī garantija piešķir īpašniekam papildu tiesības neatkarīgi no likumā noteiktajā garantijā paredzētajām.

WEBER BEZMAKSAS GARANTIJA

Weber garantē WEBER® izstrādājuma pircējam (vai - gadījumā, ja izstrādājums tika dāvināts vai izmantots kā reklāmas priekšmets - cilvēkam, kuram tas tika iegādāts kā dāvana vai reklāmas priekšmets), ka WEBER® izstrādājumam nebūs ne materiāla defektu, ne ražošanas defektu turpmāk minētajā laikposmā ar nosacījumu, ka izstrādājums samontēts un lietots saskaņā ar tam pievienoto īpašnieka rokasgrāmatu. (Piezīme: WEBER® īpašnieka rokasgrāmatas nozaudēšanas gadījumā tai iespējams piekļūt tiešsaistē, vietnē www.weber.com vai konkrētas valsts vietnē, uz kuru īpašnieks var tikt novirzīts). Ja izstrādājums izmantots un uzturēts normālos privātmājas vai dzīvokļa apstākļos, Weber saskaņā ar šo garantiju apņemas salabot vai nomainīt bojātās detaļas, ņemot vērā turpmāk minētos termiņus, ierobežojumus un izņēmumus. CIKTĀL TO PIEĻAUJ SPĒKĀ ESOŠIE LIKUMI, ŠĪ GARANTIJA TIEK SNIEGTA TIKAI SĀKOTNĒJAM PIRCĒJAM UN NAV NODODAMA TĀLĀK NĀKAMAJIEM ĪPAŠNIEKIEM, IZŅEMOT IEPRIEKŠ MINĒTAJOS GADĪJUMOS, KAD IZSTRĀDĀJUMS TIEK IZMANTOTS KĀ DĀVANA VAI REKLĀMAS PRECE.

GARANTIJĀ PAREDZĒTIE ĪPAŠNIEKA PIENĀKUMI

Lai nodrošinātu garantijas darbību bez sarežģījumiem, ir svarīgi (bet nav obligāti) reģistrēt WEBER® izstrādājumu tiešsaistē, vietnē www.weber.com vai konkrētas valsts vietnē, uz kuru īpašnieks var tikt novirzīts. Lūdzu, arī saglabājiet oriģinālo pirkuma čeku un/vai kvīti. Reģistrējot WEBER® izstrādājumu, tiek apstiprināts garantijas segums un izveidota tieša saikne starp jums un Weber gadījumam, ja mums rastos vajadzība ar jums sazināties.

Šī garantija ir spēkā tikai tad, ja īpašnieks rīkojas ar WEBER® izstrādājumu, ievērojot atbilstošu rūpību, kā arī ievērojot visas montāžas instrukcijas, lietošanas instrukcijas un norādījumus par preventīvo apkopi, kas izklāstīti pievienotajā īpašnieka rokasgrāmatā, izņemot gadījumus, kad īpašnieks var pierādīt, ka defekta vai bojājuma rašanās nav saistīta ar minēto pienākumu ievērošanu vai neievērošanu. Ja jūs dzīvojat piejūras apgabalā vai ja jūsu izstrādājums atrodas baseina tuvumā, apkope ietver ārējo virsmu regulāru mazgāšanu un skalošanu, kā aprakstīts īpašnieka rokasgrāmatā.

GARANTIJAS PIEMĒROŠANA / GARANTIJAS IZŅĒMUMI

Ja jūs uzskatāt, ka jūsu grilam ir bojāta kāda detaļa, uz kuru attiecas šī garantija, lūdzu, sazinieties ar Weber klientu atbalsta dienestu, izmantojot kontaktinformāciju, kas atrodama mūsu vietnē (www.weber.com vai konkrētas valsts vietnē, uz kuru īpašnieks var tikt novirzīts). Weber pēc ekspertīzes veikšanas salabos vai nomainīs (pēc saviem ieskatiem) bojāto detaļu, uz kuru attiecas šī ierobežotā garantija. Gadījumos, kad remonts vai nomaiņa nav iespējami, Weber var pieņemt lēmumu (pēc saviem ieskatiem) nomainīt bojāto grilu ar cenas ziņā līdzvērtīgu vai vērtīgāku jaunu grilu. Weber var lūgt jūs atgriezt detaļas ekspertīzes veikšanai, iepriekš apmaksājot transportēšanas izdevumus.

Šī GARANTIJA nesedz bojājumus, nolietojumu, krāsas maiņu un/vai rūsu, kas nav radusies Weber vainas dēļ un ko izraisījuši:

- tīša vai netīša nepareiza lietošana, pārveidojumi, vandālisms, nolaidība, nepareiza montāža vai uzstādīšana, kā arī tas, ka nav kārtīgi veikta normāla un regulāra apkope;
- kukaiņi (piemēram, zirnekļi) un grauzēji (piemēram, vāveres), tostarp, bet ne tikai bojājumus, kas nodarīti degļu caurulēm un/vai gāzes šļūtenēm;
- sāļa piejūras gaisa ietekme un/vai tādi hlora avoti kā peldbaseini un hidromasāžas vannas;
- nelabvēlīgi laikapstākļi kā, piemēram, krusa, viesuļvētras, zemestrīces, cunami vai spēcīgi viļņi, orkāni vai stipras vētras.

Tādu detaļu izmantošana vai uzstādīšana WEBER® izstrādājumam, kas nav oriģinālās Weber detaļas, izraisīs šīs ierobežotās garantijas anulēšanu, un šī ierobežotā garantija nesedz bojājumus, kas radušies šādas rīcības dēļ. Jebkādi gāzes grila pārveidojumi, ja vien tie nav veikti ar Weber atļauju un tos nav veicis Weber pilnvarots tehniskās apkopes speciālists, izraisīs šīs garantijas anulēšanu.

IZSTRĀDĀJUMU GARANTIJAS TERMIŅI

Cepšanas kaste, vāks un centrālais gredzens: 10 gadi pret caurrūsēšanu un caurdegšanu
One-Touch™ tīrīšanas sistēma: 5 gadi pret caurrūsēšanu un caurdegšanu
Plastmasas sastāvdaļas: 5 gadi (izņemot izbalēšanu vai krāsas maiņu)
Visas pārējās sastāvdaļas: 2 gadi

ATRUNAS

BEZ ŠAJĀ GARANTIJAS PAZIŅOJUMĀ IZKLĀSTĪTAJĀM GARANTIJĀM UN ATRUNĀM NAV NEKĀDU CITU GARANTIJU VAI BRĪVPRĀTĪGU ATBILDĪBAS DEKLARĀCIJU, KAS PĀRSNIEDZ LIKUMĀ NOTEIKTO ATBILDĪBU, KAS ATTIECAS UZ WEBER. ŠIS GARANTIJAS PAZIŅOJUMS ARĪ NEIEROBEŽO UN NEIZSLĒDZ SITUĀCIJAS VAI PRASĪBAS, KURĀS WEBER NES ATBILDĪBU SASKAŅĀ AR LIKUMU.

NEKĀDAS GARANTIJAS NAV SPĒKĀ ILGĀK PAR ŠĪS GARANTIJAS DARBĪBAS TERMIŅU. WEBER NAV SAISTOŠAS NEKĀDU CITU PERSONU SNIEGTĀS GARANTIJAS, TOSTARP IZPLATĪTĀJU VAI MAZUMTIRGOTĀJU SNIEGTĀS GARANTIJAS, (PIEMĒRAM, PAPLAŠINĀTĀS GARANTIJAS) ATTIECĪBĀ UZ NEVIENU NO TĀ IZSTRĀDĀJUMIEM. ŠĪ GARANTIJA KĀ VIENĪGO KOMPENSĒŠANAS VEIDU PAREDZ BOJĀTĀS DETAĻAS VAI IZSTRĀDĀJUMA REMONTU VAI NOMAIŅU.

NEKĀDĀ GADĪJUMĀ SASKAŅĀ AR ŠO BEZMAKSAS GARANTIJU ZAUDĒJUMI NETIEK KOMPENSĒTI LIELĀKĀ APMĒRĀ PAR IEGĀDĀTĀ WEBER® IZSTRĀDĀJUMA PĀRDOŠANAS CENU.

JŪS UZŅEMATIES RISKU UN ATBILDĪBU PAR ZAUDĒJUMIEM, BOJĀJUMIEM VAI TRAUMĀM, KAS VAR IETEKMĒT JŪS VAI CITUS CILVĒKUS, KĀ ARĪ JŪSU VAI CITU CILVĒKU MANTU, JA TIE RADUŠIES TĪŠAS VAI NETĪŠAS NEPAREIZAS LIETOŠANAS VAI WEBER IZSTRĀDĀJUMAM PIEVIENOTAJĀ ĪPAŠNIEKA ROKASGRĀMATĀ DOTO INSTRUKCIJU NEIEVĒROŠANAS DĒĻ.

GARANTIJA DETAĻĀM UN PIEDERUMIEM, KAS NOMAINĪTI SASKAŅĀ AR ŠO IEROBEŽOTO GARANTIJU, NEPĀRSNIEDZ SĀKOTNĒJĀS GARANTIJAS TERMIŅU.

ŠĪ GARANTIJA IR SPĒKĀ TIKAI TAD, JA GRILS TIEK IZMANTOTS TIKAI PRIVĀTMĀJAS VAI DZĪVOKĻA APSTĀKĻOS, UN TĀ NEATTIECAS UZ WEBER GRILIEM, KO IZMANTO KOMERCIĀLOS, KOMUNĀLOS VAI KOMPLEKSOS OBJEKTOS, PIEMĒRAM, RESTORĀNOS, VIESNĪCĀS, ATPŪTAS VIETĀS VAI IZNOMĀJAMOS OBJEKTOS.

WEBER VAR LAIKU PA LAIKAM IEVIEST IZMAIŅAS SAVU IZSTRĀDĀJUMU KONSTRUKCIJĀ. NEKAS ŠAJĀ GARANTIJĀ NEUZLIEK WEBER PIENĀKUMU IEVIEST ŠĪS IZMAIŅAS IEPRIEKŠ RAŽOTAJOS IZSTRĀDĀJUMOS, NEDZ ARĪ ŠĀDU IZMAIŅU IEVIEŠANU VAR SKAIDROT KĀ ATZĪŠANU, KA LĪDZŠINĒJĀ KONSTRUKCIJA BIJUSI NEPILNĪGA.

Papildu kontaktinformāciju meklējiet starptautisko uzņēmuma filiāļu sarakstā, kas atrodams šīs īpašnieka rokasgrāmatas beigās.

Apmeklējiet www.weber.com, izvēlieties savu valsti un reģistrējiet savu grilu jau šodien.

GATAVOŠANAS SISTĒMA

Jūsu Weber® kokogļu grils ir izstrādāts ļoti rūpīgi. Mēs veidojam savus grilus, lai tie darbotos tā, kad jums nekad nebūtu jāraizējas par pēkšņiem liesmu uzplaiksnījumiem, aukstiem un karstiem plankumiem, vai apdegušu ēdienu. Katru reizi veiktspēja, kontrole un rezultāti būs lieliski.

Pamatne un vāks

Katrs Weber® kokogļu grils ir izgatavots ar porcelāna emaljas pārklājuma tērauda grila pamatni **(A)** un vāku **(B)**. Tas ir svarīgi, jo tas nozīmē, ka tas nekad nelobīsies vai neplaisās. Atstarojošā virsma nodrošina gatavošanu ar konvekciju, tas nozīmē, ka karstums staro ap ēdienu, līdzīgi kā parastā krāsnī, panākot vienmērīgs gatavošanas rezultāts.

Aizbīdņi un ventilācijas atveres

Būtisks faktors grilējot ar kokoglēm ir gaiss. Jo vairāk gaisa iekļūs grilā, jo karstāka būs uguns (līdz noteiktam brīdim) un jums biežāk nāksiet to atjaunot. Tādējādi, lai mazinātu vajadzību pēc uguns atjaunošanas, turiet vāku aizvērtu cik vien tas iespējams. Grilēšanas laikā grila pamatnes ventilācijas atveres, **(C)** grila apakšā, ir jātur atvērtas, bet lai samazinātu uguns degšanas ātrumu aizveriet vāka aizbīdni vai aizbīdņus **(D)** līdz pusei.

Gatavošanas režģis

Uz gatavošanas režģa **(E)**, kas izgatavots no ļoti izturīga plākšņu tērauda, ir daudz vietas kur pagatavot jūsu iecienītākos ēdienus.

Kokogļu režģis

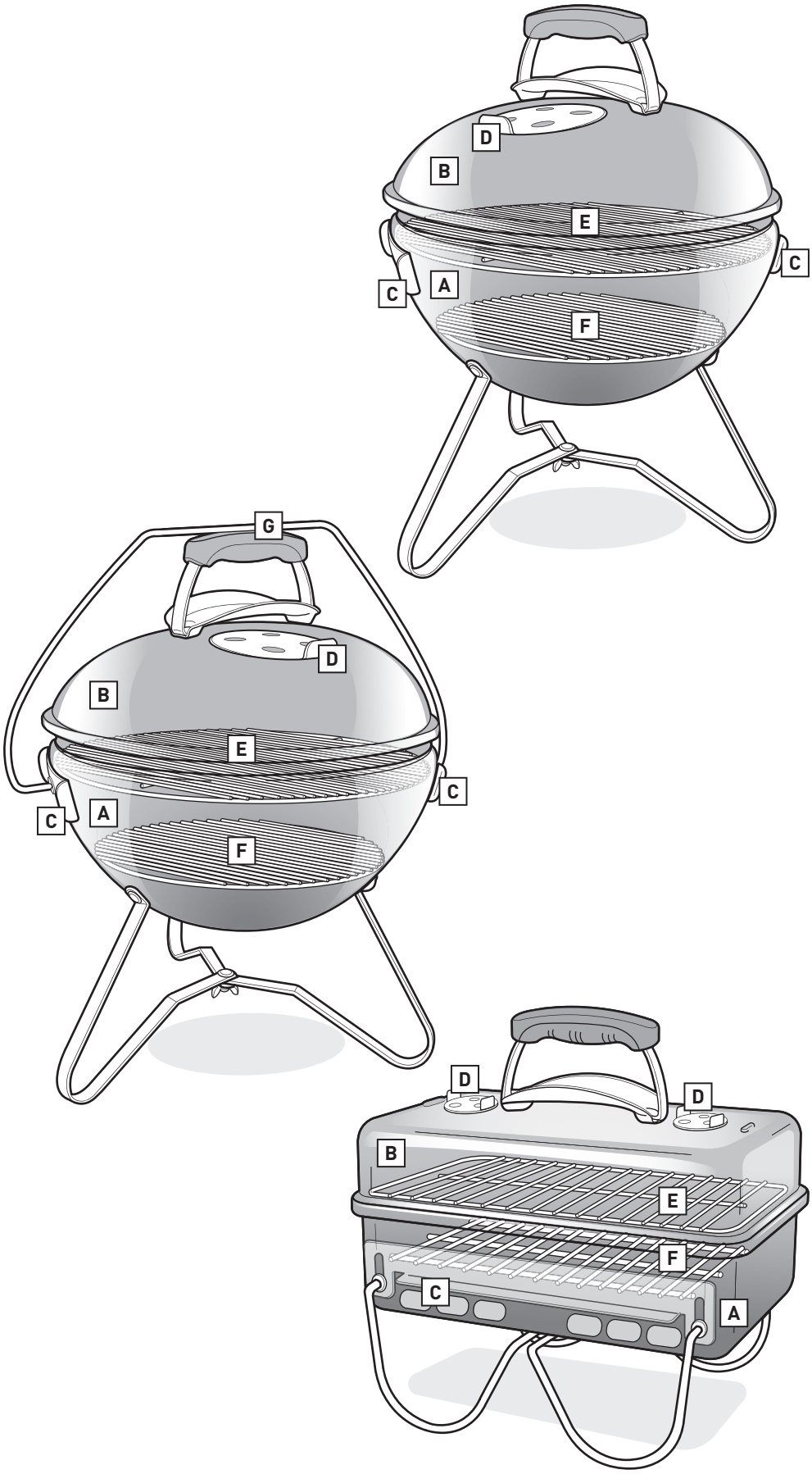
Kokogļu režģis **(F)** ir pietiekami izturīgs, lai spētu izturēt kokogļu uguns karstumu. Izgatavots no ļoti izturīga plākšņu tērauda, šis režģis nelieksies un tam neizdegs cauri. Turklāt tas nodrošina pietiekami daudz vietas tiešai vai netiešai gatavošanai, lai jūs varētu gatavot tieši tā kā vēlaties.

Īpašas funkcijas

Jūsu grils var būt aprīkots ar īpašu funkciju:

Tuck-N-Carry® vāka aizslēgs

Tuck-N-Carry® **(G)** vāka aizslēgs ļauj jums grilu pārnēsāt, un to nolaižot tas var tikt izmantots kā vāka turētājs.



Izvēlieties pareizo vietu grilēšanai

- Izmantojiet šo grilu tikai ārā, labi vedinātā vietā. Nelietojiet garāžā, ēkā, nojumē vai citā noslēgtā vietā.
- Vienmēr turiet grilu uz drošas, līdzenas virsmas.
- Nelietot grilu tuvāk par 1,5 m no viegli uzliesmojošiem materiāliem. Viegli uzliesmojoši materiāli ir koks, apstrādāta koka verandas, koka terases un lieveņi, un citi.

Izvēlieties cik daudz kokogļu lietot

Kokogļu daudzuma izvēle ir atkarīga no jūsu grila izmēra un tā ko jūs grilējat. Ja jūs grilējat mazus, maigus ēdiena gabaliņus, kam nepieciešams mazāk par 20 minūtēm, atsaucieties uz ***Kokogļu mērīšana un pievienošana tiešai karsēšanai*** grafiku. Ja jūs grilējat lielākus gaļas gabalus, kam nepieciešams 20 un vairāk minūšu no grilēšanas laika, vai smalkus ēdienus, atsaucieties uz ***Kokogļu mērīšana un pievienošana netiešai karsēšanai*** grafiku. Izmantojiet kokogļu kausiņu, kas piegādāts kopā ar jūsu grilu, lai mērītu nepieciešamo kokogļu daudzumu. Atsaucieties uz ***GRILĒŠANAS METODES*** sadaļu, lai iegūtu vairāk informācijas par tiešo un netiešo gatavošanu.

Jūsu pirmā grilēšanas reize

Ir ieteicams saglabāt grilu uzsildītu un degvielu karstu, ar uzliktu vāku, vismaz 30 minūtes pirms pirmās gatavošanas reizes.

Grila sagatavošana iekuršanai

1. Noņemiet vāku. Atkarībā no jūsu grila modeļa jūs varat to novietot jebkurā grila pusē, izmantojot Tuck-N-Carry® vāka slēdzeni, kas var tikt izmantota kā vāka turētājs.
2. Noņemiet gatavošanas (augšējo) režģi no jūsu grila.
3. Izņemiet kokogļu (apakšējo) režģi un iztīriet pelnus vai vecās kokogles no grila pamatnes un pelnu uztvērēja (atkarībā no jūsu grila modeļa).
4. Atveriet pamatnes izplūdes atveri(-es).
5. Atlieciet kokogļu (apakšējo) režģi atpakaļ vietā.

PIEZĪME: Aizdedzināšanas šķidruma lietošanas instrukcijas šajā īpašnieka ceļvedī nav iekļautas apzināti. Aizdedzināšanas šķidrums ir netīrs un var piedot jūsu ēdienam ķīmisku garšu, turpretī aizdedzināšanas kubiņi (pārdod atsevišķi) to nedara. Ja jūs izvēlaties lietot aizdedzināšanas šķidrumu, sekojiet ražotāja instrukcijām un NEKAD nepievienojiet aizdedzināšanas šķidrumu degošai ugunij.

Kokogļu aizdedzināšana izmantojot ogļu cauruli (metālisks cilindrs ar restīti)

Visvienkāršākais un pilnvērtīgākais veids, kā aizdedzināt jebkāda veida kokogles ir izmantot ogļu cauruli; it īpaši Weber® RapidFire® ogļu cauruli (pārdod atsevišķi). Pirms iekurināšanas ņemiet vērā brīdinājumus, kas iekļauti kopā ar RapidFire® ogļu cauruli.

1. Nolieciet pāris loksnes saburzītas avīzes ogļu caurules lejasdaļā un novietojiet ogļu cauruli uz kokogļu režģa **(A)**; vai novietojiet dažus aizdedzināšanas kubiņus kokogļu režģa centrā un novietojiet ogļu cauruli virs tiem **(B)**.
2. Piepildiet ogļu cauruli ar kokoglēm **(C)**.
3. Caur ogļu caurules sānā esošajiem caurumiem aizdedziniet aizdedzinošos kubiņus vai avīzi **(D)**.
4. Turiet ogļu cauruli noteiktajā vietā līdz kokogles ir pilnībā iedegušās. Jūs varat pateikt, ka kokogles ir pilnībā iedegušās, kad tās ir pārklātas ar baltu pelnu kārtu.

Piezīme: Izmantotie izdedzināšanas kubiņi ir jāizlieto pilnībā un oglēm jābūt pārklātām ar pelnu kārtiņu pirms ēdiena novietošanas uz režģa. Negatavojiet pirms degviela nav pārklāta ar pelnu kārtiņu.

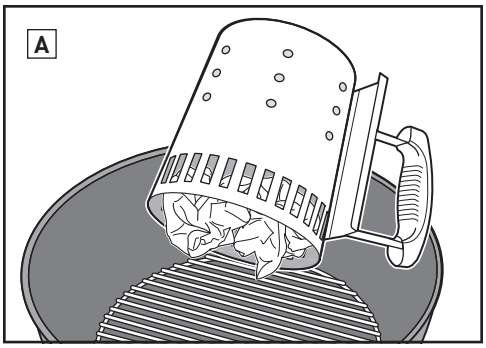
5. Tiklīdz kokogles ir pilnībā iedegušās, turpiniet sekot tālākajām instrukciju lapaspusēm, lai uzzinātu kā sakārtot savas kokogles, un sāciet gatavošanu ar sev vēlamo gatavošanas metodi (tiešā vai netiešā metode).

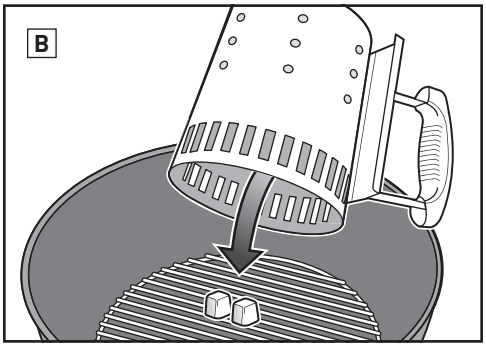
Kokogļu aizdedzināšana izmantojot aizdedzināšanas kubiņus

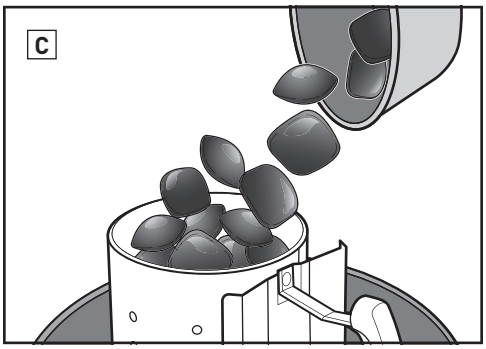
1. Izveidojiet kokogļu piramīdu kokogļu (apakšējās) restes centrā un ievietojiet pāris aizdedzināšanas kubiņus (pārdod atsevišķi) piramīdas iekšienē **(E)**.
2. Izmantojot garu sērkociņu vai šķiltavas, aizdedziniet aizdedzināšanas kubiņus. Aizdedzināšanas kubiņi iededzinās kokogles.
3. Gaidiet līdz kokogles pilnībā iedegas. Jūs varat pateikt, ka kokogles ir pilnībā iedegušās, kad tās ir pārklātas ar baltu pelnu kārtu.

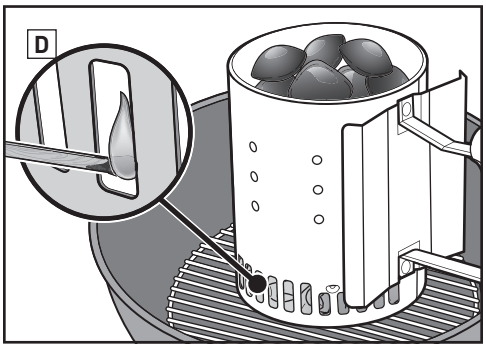
Piezīme: Izmantotie izdedzināšanas kubiņi ir jāizlieto pilnībā un oglēm jābūt pārklātām ar pelnu kārtiņu pirms ēdiena novietošanas uz režģa. Negatavojiet pirms degviela nav pārklāta ar pelnu kārtiņu.

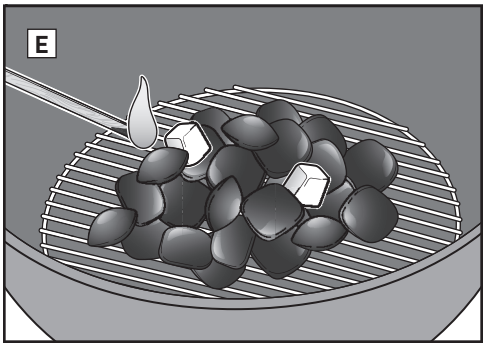
4. Tiklīdz kokogles ir pilnībā iedegušās, turpiniet sekot tālākajām instrukciju lapaspusēm, lai uzzinātu kā sakārtot savas kokogles, un sāciet gatavošanu ar sev vēlamo gatavošanas metodi (tiešā vai netiešā metode).

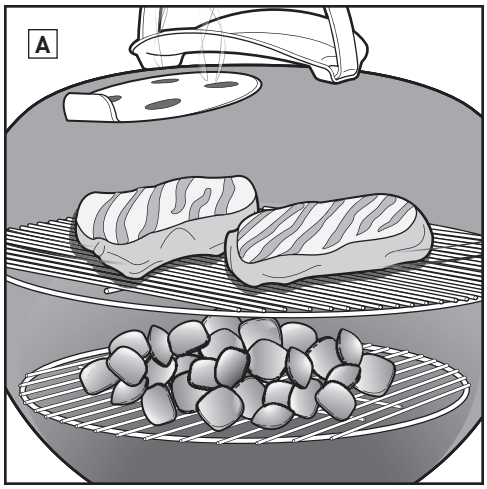












Grilēšana ar tiešu karsēšanu

Izmantojiet tiešo metodi maziem, maigiem ēdiena gabaliņiem, kuru gatavošanai nepieciešams mazāk par 20 minūtēm, kā piemēram:

- Hamburgeri
- Steiki
- Karbonādes
- Šašliki
- Vistas gabali bez kauliem
- Zivju filejas
- Vēžveidīgie
- Sagriezti dārzeņi

Ar tiešo karsēšanu, uguns atrodas tieši zem ēdiena (A). Tas apcep un apbrūnē ēdiena virsmas, radot garšas, tekstūru un gardu karamelizāciju, tajā pat laikā pagatavojot ēdienu līdz pašam vidum.

Tieša uguns rada gan siltuma starojumu, gan konduktīvo siltumu. Siltuma starojums no kokoglēm ātru pagatavo ēdiena virsmu, kas atrodas tām vistuvāk. Tajā pašā laikā, uguns karsē gatavošanas režģa restes, kas pārvada siltumu tieši iz ēdiena centru, un rada tās nepārprotamās un jaukās grilēšanas pēdas.

Kokogļu izkārtošana tiešai karsēšanai

1. Uzvelciet ugunsdrošus cimdus.

Piezīme: Grils, ieskaitot rokturi, vāka tvaika atveri / grila pamatnes gaisa atveres, sakarsīs. Lai izvairītos no roku apdedzināšanas pārliecinieties, ka valkājat ugunsdrošus cimdus.

2. Pēc tam, kad ogles ir pilnībā iedegušās, tās līdzeni izkārtojot pāri kokogļu režģim, ar garajām knaiblēm **(B)**.

3. Atlieciet gatavošanas režģi atpakaļ vietā.

4. Uzlieciet grilam vāku.

5. Atveriet vāka tvaiku ventilācijas atveri **(C)**.

6. Uzsildiet režģi apmēram 10 līdz 15 minūtes.

7. Tiklīdz cepšanas režģis ir uzsildīts, notīriet cepšanas režģi, izmantojot nerūsējošā tērauda saru grila suku **(D)**.

Piezīme: Izmantojiet nerūsējošā tērauda saru grila suku. Nomainiet suku, ja uz gatavošanas režģa vai sukas tiek konstatēti izkrituši sari.

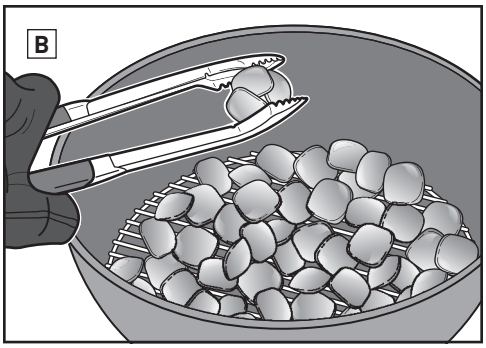
8. Atveriet vāku un novietojiet savu ēdienu uz režģa.

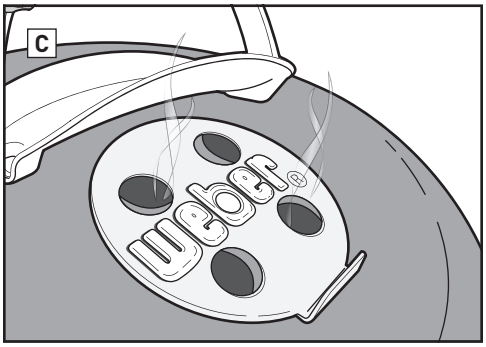
9. Uzlieciet grilam vāku. Pārlasiet recepti, lai noskaidrotu ieteicamos gatavošanas laikus.

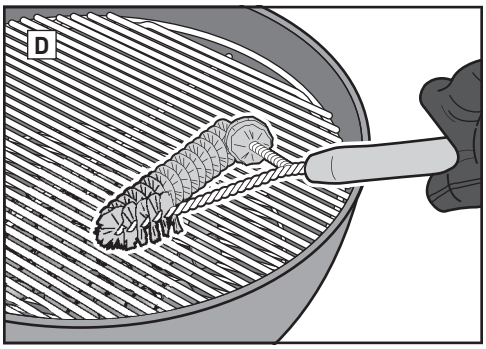
Piezīme: Noņemot grila vāku, celiet to uz sānu nevis taisni uz augšu. Celšana uz augšu var radīt vilkmi, kas pievilktu pelnus pie ēdiena.

Kad esat pabeidzis gatavot...

Lai nodzēstu kokogles aizveriet vāka tvaiku ventilācijas atveres un grila pamatnes ventilācijas atveres.



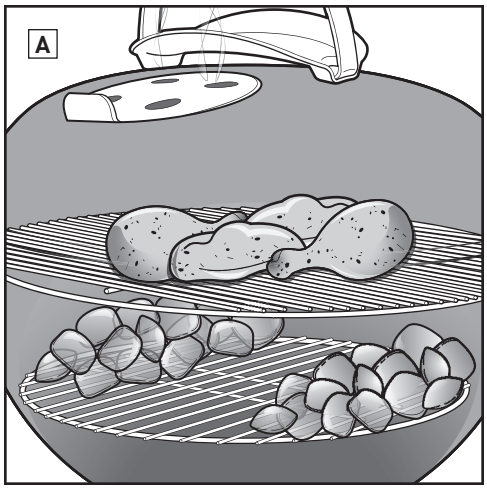




Kokogļu mērīšana un pievienošana tiešai karsēšanai

*****Kokogļu mērīšanai izmantojiet kokogļu mērīšanas kausiņu, kas ir piegādāts kopā ar jūsu grilu.

Grila diametrs	Kokogļu briketes	Dižskābarža kokogļu gabali*	Jauktas koksnes kokogļu gabali*
Go-Anywhere®	13 briketes	½ kausiņš (0,30 kg)	½ kausiņš
37 cm	24 briketes	¾ kausiņa (0,42 kg)	¾ kausiņa
47 cm	30 briketes	1 kausiņš (0,56 kg)	¾ kausiņa



Grillēšana ar netiešu karsēšanu

Izmantojiet netiešo metodi lielākiem gaļas gabaliem, kam nepieciešams 20 un vairāk minūšu grilēšanas laika, vai ēdieniem, kas ir tik smalki, ka tieša pakļaušana karstumam tos izžāvēs vai sadedzinās, kā piemēram:

- Locītavas
- Putnu gaļas gabali ar kaulu
- Veselas zivis
- Smalku zivju filejas
- Ribiņas

Netieša karsēšana var tikt izmantota arī, lai pabeigtu biezāku ēdienu vai gabalu ar kauliem gatavošanu kas ir tikuši vispirms apcepti vai apbrūnin--ti tieši.

Ar netiešu karsēšanu karstums atrodams abās vai tikai vienā grila pusē. Ēdiens atrodas neiededzinātajā gatavošanas režģa pusē (A).

Siltuma starojums un konduktīvais siltums joprojām ir vērā ņemami faktori, bet netiešās gatavošanas laikā tie nav tik nozīmīgi. Tomēr, ja grila vāks ir aizvērts, kā tam būtu jābūt, tiek radīts vēl cita veida siltums, konvekcijas siltums. Siltums paceļas, atstarojas no vāka un grila iekšējajām virsmām un cirkulē, lai lēnām pagatavotu ēdienu no visām pusēm vienmērīgi.

Konvekcijas siltums neapcep vai neapbrūnē ēdiena virsmas, tā kā to dara siltuma starojums un konduktīvais siltums. Tas ēdienu pagatavo maigāk, līdz pat tā vidum, gluži kā cepeškrāsnī.

Kokogļu kārtošana netiešai karsēšanai

1. Uzvelciet ugunsdrošus cimdus.

Piezīme: Grils, ieskaitot rokturi, vāka tvaiku atveri / grila pamatnes gaisa atveres, sakarsīs. Lai izvairītos no roku apdedzināšanas pārliecinieties, ka valkājat ugunsdrošus cimdus.

2. Pēc tam, kad kokogles ir pilnībā iedegušās, ar garajām knaiblēm, izkārtojiet kokogles, lai tās būtu katrā ēdiena pusē **(B)**. Starp oglēm var novietot tauku uztveršanas pannu, lai uzkrātu pilošo sulu.

3. Atlieciet gatavošanas režģi atpakaļ vietā.

4. Uzlieciet grilam vāku.

5. Atveriet vāka tvaiku ventilācijas atveri **(C)**.

6. Uzkarsējiet režģi aptuveni 10 līdz 15 minūtes.

7. Tiklīdz cepšanas režģis ir uzsildīts, notīriet cepšanas režģi, izmantojot nerūsējošā tērauda saru grila suku **(D)**.

Piezīme: Izmantojiet nerūsējošā tērauda saru grila suku. Nomainiet suku, ja uz gatavošanas režģa vai sukas tiek konstatēti izkrituši sari.

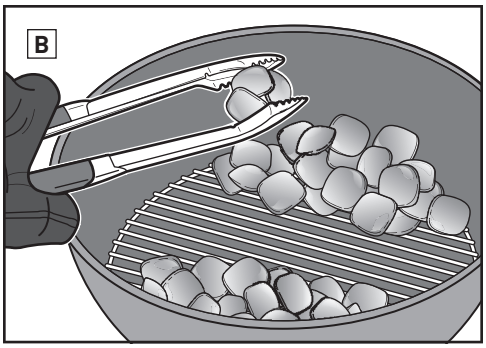
8. Atveriet vāku un novietojiet savu ēdienu uz režģa

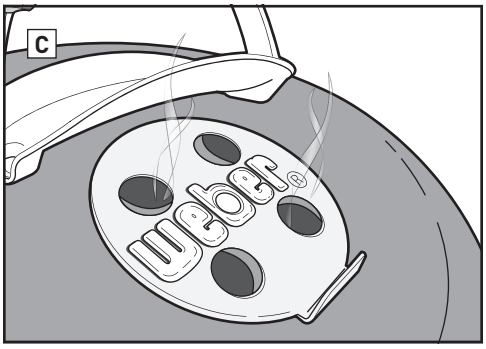
9. Uzlieciet grilam vāku. Pārlasiet recepti, lai noskaidrotu ieteicamos gatavošanas laikus.

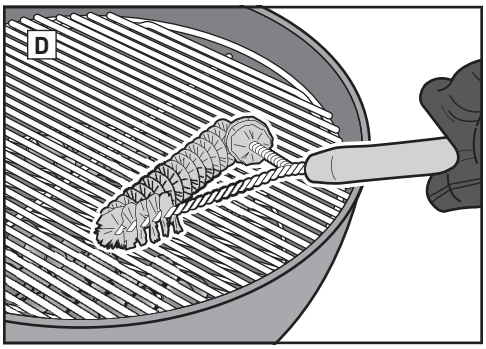
Piezīme: Noņemot grila vāku, celiet to uz sānu nevis taisni uz augšu. Celšana uz augšu var radīt vilkmi, kas pievilktu pelnus pie ēdiena.

Kad esat pabeidzis gatavot...

Lai nodzēstu kokogles aizveriet vāka tvaiku ventilācijas atveres un grila pamatnes ventilācijas atveres.







Kokogļu mērīšana un pievienošana netiešai karsēšanai

*****Kokogļu mērīšanai izmantojiet kokogļu mērīšanas kausiņu, kas ir piegādāts kopā ar jūsu grilu.

Grila diametrs	Kokogļu briketes		Dižskābarža kokogļu gabali*		Jauktas koksnes kokogļu gabali*	
	Briketespirmajai stundai (uz katru pusi)	Briketesko pievienot katru nākamo stundu (uz katru pusi)	Kokoglespirmajai stundai (uz katru pusi)	Kokoglesko pievienot katru nākamo stundu (uz katru pusi)	Kokoglespirmajai stundai (uz katru pusi)	Kokoglesko pievienot katru nākamo stundu (uz katru pusi)
Go-Anywhere®	6 briketes	2 briketes	½ kausiņš (0,30 kg)	1 sauja	¼ kausiņa	1 sauja
37 cm	7 briketes	5 briketes	½ kausiņš (0,30 kg)	¼ kausiņa	½ kausiņš	¼ kausiņa
47 cm	15 briketes	7 briketes	½ kausiņš (0,30 kg)	1 sauja	½ kausiņš	1 sauja

Valkājiet cimdus

Kokogļu grila lietošanas laikā vienmēr valkājiet ugunsizturīgus cimdu vai cimdus Grilēšanas laikā ventilācijas atveres, tvaika atveres, rokturi un pamatne sakarsīs, tāpēc pārliecinieties, ka jūsu rokas un elkoņi ir aizsargāti.

Nelietojiet aizdedzināšanas šķidrumu

Izvairieties no aizdedzināšanas šķidruma izmantošanas, jo tas jūsu ēdienam var piedot ķīmisku garšu. Ogļu caurule (pārdod atsevišķi) un aizdedzināšanas kubiņi (pārdod atsevišķi) ir daudz tīrāki un daudz efektīvāki kokogļu aizdedzināšanas veidi.

Vispirms uzsildiet grilu

Grila iepriekšēja uzsildīšana ar aizvērtu vāku, uz 10 līdz 15 minūtēm, sagatavo gatavošanas režģi. Kad visas ogles liesmo sarkanas, temperatūrai zem vāka vajadzētu būt 260˚C. Karstums atbrīvo jebkādas ēdienu paliekas, kas pielipušas režģim, padarot to viegli noberžamu ar nerūsējošā tērauda saru grila suku. Grila iepriekšēja uzsildīšana padara režģi pietiekami karstu, lai kārtīgi apceptu vai apbrūnētu ēdienu, kā arī novērš ēdiena pielipšanu pie režģa.

Piezīme: Izmantojiet nerūsējošā tērauda saru grila suku. Nomainiet suku, ja uz gatavošanas režģa vai sukas tiek konstatēti izkrituši sari.

Ieeļļojiet ēdienu nevis režģi

Eļļa novērš ēdiena pielipšanu, kā arī piedod tam garšu un sulīgumu. Viegli apsmērējot vai apsmidzinot ēdienu ar eļļu jūs panāksiet labākus rezultātus nekā iesmērējot režģi.

Saglabājiet gaisa plūsmu

Kokogļu ugunij ir nepieciešams gaiss. Vākam vajadzēt būt aizvērtam, cik vien tas iespējams, bet turiet vāka tvaika aizbīdni un grila pamatnes ventilācijas atveri atvērtu. Regulāri iztīriet pelnus no grila apakšas, lai novērstu ventilācijas atveru nosprostošanos.

Uzlieciet vāku

Vākam ir jābūt aizvērtam, cik vien tas iespējams, četru svarīgu iemeslu dēļ.

1. Uztur režģi pietiekami karstu, lai apceptu vai apbrūnētu ēdienu.
2. Paātrina ēdiena pagatavošanas laiku un novērš tā izžūšanu.
3. Saglabā dūmus, kas rodas, kad tauki un sulas grilā iztvaiko.
4. Ierobežojot skābekļa piekļuvi novērš pēkšņus liesmas uzplaiksnījumus.

Savaldiet liesmu

Mēdz rasties uzliesmojumi, kas ir labi, jo tie apcep vai apbrūnē jūsu ēdiena virsmu, tomēr pārāk daudz uzliesmojumu var apdedzināt jūsu ēdienu. Turiet vāku aizvērtu cik vien iespējams. Tas ierobežo skābekļa daudzumu grila iekšpusē, kas palīdzēs apdzēst uzliesmojumus. Ja liesmas kļūst grūti kontrolējamas, uz laiku pārvietojiet ēdienu uz netiešu karstumu, līdz tās apdziest.

Sekojiet līdzi laikam un temperatūrai

Ja jūs grilējat aukstākā klimatā vai lielākā augstumā virs jūras līmeņa pagatavošana aizņems vairāk laika. Spēcīga vēja laikā paaugstināsies kokogļu grila temperatūra, tādēļ vienmēr palieciet sava grila tuvumā un neaizmirstiet turēt vāku aizvērtu, lai karstums neizbēgtu, cik daudz tas ir iespējams.

Saldēts vai svaigs

Vienalga vai jūs grilējat saldētu, vai svaigu ēdienu, ievērojiet uz iepakojuma norādītos drošības norādījumus un vienmēr gatavojiet to līdz ieteicamajai iekšējai temperatūrai. Saldētu ēdienu grilēšana aizņems daudz vairāk laika un, atkarībā no ēdiena veida, tam var būt nepieciešams papildus degmaisījums.

Tīrības uzturēšana

Lai saglabātu jūsu grila izskatu un veiktspēju, vairāku gadu garumā, ievērojiet dažus vienkāršus apkopes norādījumus.

- Pareizai gaisa plūsmai un labākai grilēšanai, pirms lietošanas izņemiet uzkrājušos pelnus un vecās kokogles no tvertnes apakšas un pelnu uztvērēja. Vispirms pārliecinieties, ka kokogles ir pilnībā apdzisušas un grils ir atdzisis.
- Vāka iekšpusē jūs varat pamanīt „krāsai līdzīgas" plaisas. Lietošanas laikā tauku un dūmu tvaiki lēnām oksidējas ogleklī un nosēžas vāka iekšpusē. Ar nerūsējošā tērauda saru grila suku notīriet karbonizētos taukus no vāka iekšpuses. Pēc gatavošanas, kamēr grils vēl ir silts (ne karsts), vāka iekšpusi var noslaucīt ar papīra dvieli, lai mazinātu turpmāku tauku uzkrāšanos.
- Ja jūsu grils tiek pakļauts īpaši skarbai apkārtējai videi, jums biežāk nepieciešams tīrīt tā ārpusi. Skābais lietus, ķimikālijas un sālsūdens var likt virsmai rūsēt. Weber iesaka nomazgāt jūsu grila ārpusi ar siltu ziepjūdeni. Un pēc tam noskalot un kārtīgi izžāvēt.
- Grila virsma tīrīšanai neizmantojiet asus priekšmetus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Lai noteiktu liellopu un jēra gaļas pagatavošanas laiku, ja nav norādīts savādāk, tiek izmantots Amerikas Savienoto Valstu Lauksaimniecības departamenta gaļas vidējās gatavības definīcija. Griezumi, biezums, svars un grilēšanas laiks ir uzskatāmi par vadlīnijām. Atrašanās vietas augstums virs jūras līmeņa, vējš un āra temperatūra var ietekmēt pagatavošanas laiku.

Grilēšanas receptēm un padomiem apmeklējiet www.weber.com.

		Biezums/Svars	Aptuvenais pilnais grilēšanas laiks
SARKANĀ GAĻA	**Steiks:** Ņujorkas stila, kroga, ribas acs, T-kaula unliellopa gaļas medaljons (fileja)	2 cm biezs	**4 līdz 6 minūtes** tiešā augstā temperatūrā
		2,5 cm biezs	**6 līdz 8 minūtes** tiešā augstā temperatūrā
		5 cm biezs	**14 līdz 18 minūtes** apbrūnināt 6 līdz 8 minūtēs tiešā augstā temperatūrā un grilēt 8 līdz 10 minūtēs netiešā augstā temperatūrā
	Liellopa sānu steiks	0,7 kg līdz 1 kg, 2 cm biezs	**8 līdz 10 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Maltas Liellopu gaļas Pīrāgs	2 cm biezs	**8 līdz 10 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Fileja	1,4 līdz 1,8 kg	**45 līdz 60 minūtes** 15 minūtes tiešā augstā temperatūrā un grilēt 30 līdz 45 minūtes netiešā mērenā temperatūrā
CŪKGAĻA	**Cepamdesa Bratwurst:** svaiga	85 g	**20 līdz 25 minūtes** tiešā zemā temperatūrā
	Karbonāde: ar kaulu vai bez kaula	2 cm biezs	**6 līdz 8 minūtes** tiešā augstā temperatūrā
		3 līdz 4 cm bieza	**10 līdz 12 minūtes** apbrūnināt 6 minūtes tiešā augstā temperatūrā un grilēt 4 līdz 6 minūtes netiešā augstā temperatūrā
	Ribiņas: muguras, cūkas ribiņas	1,4 līdz 1,8 kg	**1½ līdz 2 stundām** netiešā mērenā temperatūrā
	Ribiņas: country-style, ribiņas ar kaulu	1,4 līdz 1,8 kg	**1½ līdz 2 stundām** netiešā mērenā temperatūrā
	Fileja	0,5 kg	**30 minūtes** apbrūnināt 5 minūtēs tiešā augstā temperatūrā un grilēt 25 minūtēs mērenā temperatūrā
MĀJPUTNU	**Vistas krūtiņa:** bez kaula, bez ādas	170 līdz 227 g	**8 līdz 12 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Vistas augšstilbs: bez kaula, bez ādas	113 g	**8 līdz 10 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Vistas gabaliņi: ar kaulu, asorti	85 līdz 170 g	**36 līdz 40 minūtes** 6 līdz 10 minūtes tiešā zemā temperatūrā, 30 minūtes netiešā mērenā temperatūrā
	Vista: vesela	1,8 līdz 2,25 kg	**1 līdz 1¼ stundai** netiešā mērenā temperatūrā
	Kornvolas vista	0,7 līdz 0,9 kg	**60 līdz 70 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Tītars: vesels, nepiebāzts	4,5 līdz 5,5 kg	**2 līdz 2½ stundām** netiešā mērenā temperatūrā
JŪRAS VELTES	**Zivs, fileja vai steiks:** plekste, sarkanais plaudis, lasis, jūras asaris, zobenzivs, tuncis	0,6 līdz 1,25 cm biezs	**3 līdz 5 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
		2,5 līdz 3 cm bieza	**10 līdz 12 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Zivs: vesela	0,5 kg	**15 līdz 20 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
		1,4 kg	**30 līdz 45 minūtes** netiešā mērenā temperatūrā
	Garnele	14 g	**2 līdz 4 minūtes** tiešā augstā temperatūrā
DĀRZEŅI	**Sparģeļi**	1,25 cm diametrā	**6 līdz 8 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Kukurūza	ar mizu	**25 līdz 30 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
		nolobīta	**10 līdz 15 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Sēnes	šitake sēne vai šampinjons	**8 līdz 10 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
		atmatene	**10 līdz 15 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Sīpols	puse	**35 līdz 40 minūtes** netiešā mērenā temperatūrā
		1,25 cm šķēles	**8 līdz 12 minūtes** tiešā mērenā temperatūrā
	Kartupelis	vesels	**45 līdz 60 minūtes** netiešā mērenā temperatūrā
		1,25 cm šķēles	**9 līdz 11 minūtes** apvārīt 3 minūtes un grilēt 6 līdz 8 minūtes netiešā augstā temperatūrā

Pārliecinieties, ka pārtikas produkts iederas grilā ar nolaistu vāku, atstājot aptuveni 2,5 cm lielu atstarpi starp produktu un vāku.

Gatavošanas padomi

- Grilējiet steikus, zivju filejas, vistas gabalus bez kauliem un dārzeņus, izmantojot tiešo metodi uz laiku, kas norādīts tabulā (vai līdz vēlamajai gatavībai) grilēšanas laika pusē vienreiz pagriežot ēdienu.
- Grilējiet cepešus, veselu putnu gaļu, putnu gaļas gabalus ar kauliem, veselas zivis un biezākus gaļas gabalus, izmantojot netiešo metodi uz laiku, kas norādīts tabulā (vai kamēr tiešā laika termometrs reģistrē vēlamo iekšējo temperatūru).
- Pirms griešanas, ļaujiet cepešiem, lielākiem gaļas gabaliem un bieziem griezumiem un steikiem pastāvēt 5 līdz 10 minūtes pēc gatavošanas. Šajā laikā gaļas iekšējā temperatūra pacelsies par 5 līdz 10 grādiem.
- Papildus garšai, apdomājiet cietas koksnes skaidu vai gabaliņu pievienošanu (izmērcētus ūdenī vismaz 30 minūtes un nožāvētus) vai samitrinātus svaigus garšaugus, kā piemēram rozmarīna, timiānu vai lauru lapas. Tieši pirms sākat gatavot novietojiet slapjo koku vai garšaugus tieši uz oglēm.
- Pirms gatavošanas atkausējiet ēdienu. Vai arī, ja gatavojat saldētu ēdienu, atvēliet ilgāku gatavošanas laiku.

Ēdiena drošības padomi

- Neatkausējiet gaļu, zivis vai putna gaļu istabas temperatūrā. Atkausējiet ledusskapī.
- Kārtīgi nomazgājiet savas rokas ar karstu ziepjūdeni pirms sākat gaļas sagatavošanu un pēc darbošanās ar svaigu gaļu, zivīm un putna gaļu.
- Nekad nelieciet pagatavotu ēdienu uz tā paša šķīvja uz kura atradies negatavots ēdiens.
- Nomazgājiet visus šķīvjus un piederumus, kas saskārušies ar jēlām gaļām vai zivīm, ar karstu ziepjūdeni un noskalojiet tos.

OHUTUS

OHU, HOIATUSE ja ETTEVAATUSE teadete eiramine võib põhjustada rasket kehavigastust või surma. See võb põhjustada tulekahju või plahvatust ning vara kahjustust.

Enne grilli kasutamist lugege palun läbi kõik selles kasutusjuhendis sisalduv ohutusteave.

OHT

⚠ Ärge kasutage grilli siseruumides! See grill on ette nähtud hea ventilatsiooniga välitingimustes kasutamiseks ja seda ei tohiks kunagi kasutada küttekehana. Siseruumides kasutamise korral koguneb mürgine suits, mis kahjustab organismi või võib põhjustada surma.

⚠ Ärge kasutage grilli garaažis, hoones, varjualuses ega suletud kohas.

⚠ Ärge kasutage söe süütamiseks bensiini, alkoholi või muid kergesti lenduvaid vedelikke. Söestarteri vedeliku kasutamise korral (mitte soovitatud) eemaldage vedelik, mis võib olla välja valgunud läbi anuma ventilatsiooniavade.

⚠ Ärge lisage söestarteri vedelikku või sütt, mis on segatud söe süütevedelikuga, tulisele või soojale söele. Pärast kasutamist sulgege starteri vedeliku anum ning asetage grillist ohutusse kaugusse.

⚠ Vältige toiduvalmistamise kohas tuleohtlikku auru ja vedelikke nagu bensiin, alkohol jt kergesti süttivad materjalid.

HOIATUSED

⚠ Kasutage grilli ainult siis, kui kõik osad on paigaldatud. Grill peab olema õigesti kokku pandud vastavalt juhendile. Vale kokkupanek võib olla ohtlik.

⚠ Ärge kunagi kasutage grilli enne kui tuhanõu on paigaldatud.

⚠ Ärge kasutage seda grilli põleva konstruktsiooni all.

⚠ Alkoholi, retseptiga või retseptita ravimite tarvitamine võib kahjustada tarbija võimet grilli õigesti kokku panna või seda kasutada.

⚠ Olge grilli kasutamisel ettevaatlik. Grill on toiduvalmistamise või puhastamise ajal kuum ning seda ei tohiks jätta järelevalveta.

⚠ HOIATUS! Grill muutub väga tuliseks, ärge liigutage seda grillimise ajal.

⚠ HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad grillist eemal.

⚠ HOIATUS! Ärge kasutage grilli süütamiseks ega taassüütamiseks piiritust ega bensiini! Kasutage ainult vastavuses tuleohutuse nõudele EN 1860-3!

⚠ See Weber® grill ei ole mõeldud paigaldamiseks haagissõidukitesse ja/või paatidesse.

⚠ Ärge kasutage grilli 1,5 m kaugusel ühestki kergesti süttivast materjalist. Kergesti süttivad materjalid on, ent mitte ainult, puit- või töödeldud puitpõrandad, siseõud ja verandad.

⚠ Hoidke grilli alati kindlal, tasasel pinnal, kergesti süttivast materjalist eemal.

⚠ Ärge asetage grilli rohule ega kuumale pinnale.

⚠ Ärge kasutage grilli tugeva tuule käes.

⚠ Grilli kasutamise ja süütamise ajal ärge kandke avarate varrukatega riideid.

⚠ Ärge kunagi puudutage toiduvalmistamise ega söeresti, tuhka, sütt ega grilli, et kontrollida, kas nad on kuumad.

⚠ Pärast grillimist kustutage süsi. Selleks sulgege anuma ventilatsiooniava ja siibri kaas ja anum kaanega.

⚠ Kasutage grillimise ajal tulekindlaid kindaid, et reguleerida õhuavasid (siibreid), lisada sütt ja käsitseda termomeetrit või kaant.



⚠ Kasutage õigeid tööriistu, milledel on pikad, tulekindlad käepidemed.

⚠ Asetage süsi alati söeresti (alumine) peale. Ärge asetage sütt otse anuma põhjaossa.

⚠ Ärge nõjatuge ega ülekoormake lauda.

⚠ Ärge kasutage Tuck-Away™ kaane hoidjat käepidemena, et grilli tõsta või liigutada.

⚠ Ärge kinnitage kaant anuma käepideme külge.

⚠ Ärge kunagi visake sütt kohta, kus ta võib olla takistuseks liikumisele või põhjustada tuleohtu. Ärge kunage eemaldage tuhka või sütt enne kui nad on täielikult kustunud.

⚠ Ärge pange grilli ära enne kuni tuhk ja süsi on täielikult kustunud.

⚠ Ärge eemaldage tuhka enne kui süsi on täielikult põlenud ja kustunud ning grill on jahtunud.

⚠ Hoidke elektrijuhtmed ja pikendusjuhtmed grilli kuumadest pindadest ja suure liiklusega aladest eemal.



⚠ HOIATUS! Ärge hoidke grillli suletud kohas, nt majas, telgis, sõidukis jne. Vingugaasi mürgitus võib põhjustada surma ohtu.

ETTEVAATUSABINÕUD

⚠ Ärge kasutage leegi reguleerimiseks ega söe kustutamiseks vett.

⚠ Anuma vooderdamine alumiiniumkilega takistab õhuvoolu. Selle asemel kasutage toidu kaudsel meetodil valmistamise ajal rasvapanni tilkuva rasva kogumiseks.

⚠ Grillharju tuleb regulaarselt kontrollida lahtiste harjaste ja liigse kulumise suhtes. Kasutage uut harja, kui leiate toiduvalmistamise restil või harjal lahtiseid harjaseid. Weber soovitab osta uue roostevabast terasest harjastega grillharja igal aastal kevade alguses.

GARANTII

Täname teid Weber® -i toote ostmise eest. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") on tuntud turvaliste, töökindlate ja vastupidavate toodete valmistamise poolest.

Käesolev Weberi vabatahtlik garantii on teile täiesti tasuta. Garantii sisaldab teavet, mida teil läheb vaja WEBER®-i toote parandada andmisel, kui peaks ilmnema ebatõenäoline rike või defekt.

Kehtivate seaduste kohaselt on kliendil mitmeid õigusi, kui toode peaks osutuma defektseks. Nende õiguste hulka kuuluvad lisavahendid või välja vahetamine, ostuhinna alandamine ja kompensatsioon. Euroopa Liidu puhul oleks see näiteks kahe aastane kohustuslik garantii alates toote üleandmise kuupäevast. Neid ja teisi seadustest tulenevaid õigusi käesolev garantiisäte ei muuda. Tegelikult annab käesolev garantii Omanikule pigem täiendavaid õigusi, mis ei ole seadusest tulenevate garantiisätetega seotud.

WEBERI VABATAHTLIK GARANTII

Weber garanteerib WEBER®-i toote ostjale (kingituse või edenduse korral inimesele, kellele see osteti kingituseks või anti edendustootena), et WEBER®-i tootel ei esine allnimetatud ajavahemikul/ajavahemikel materjali- ja valmistamisvigu, kui toode on kokku pandud ja seda on kasutatud kaasasoleva kasutusjuhendi kohaselt. (Märkus: Peaks teil oma WEBER®-i kasutusjuhend kaotsi minema, saate endale hankida uue veebisaidilt www.weber.com või mõnelt teiselt konkreetse riigiga seotud veebilehelt, kuhu Omanikku võidakse edasi suunata.) Kui toodet kasutatakse tavatingimustes eramajas või korteris, nõustub Weber defektseid osi parandama või asendama rakendades allpool esitatud ajavahemikke, piiranguid ja välistavaid tingimusi. KÄESOLEV GARANTII LAIENEB AINULT TOOTE ESIMESELE OSTJALE EGA LÄHE ÜLE JÄRGMISTELE OMANIKELE, VÄLJA ARVATUD JUHUL, KUI ON TEGEMIST ÜLALNIMETATUD KINGITUSTE JA EDENDUSTOODETEGA.

OMANIKU KOHUSTUSED SEOSES KÄESOLEVA GARANTIIGA

Tõrgeteta garantii tagamiseks on oluline (kuid mitte nõutav), et registreeriksite oma WEBER®-toote veebisaidil www.weber.com või mõnel teisel konkreetse riigiga seotud veebilehel, kuhu Omanikku võidakse edasi suunata. Hoidke alles ostukviitung ja/või -arve. WEBER®-i toote registreerimine kinnitab teie garantii ja tagab otsesuhtluse võimaluse teie ja Weberi vahel, kui meil tekib vajadus teiega ühendust võtta.

Ülalnimetatud garantii kehtib ainult juhul, kui Omanik kannab WEBER®-i toote eest mõistlikult hoolt järgides kaasasolevas kasutusjuhendis kirjeldatud koostejuhiseid, kasutusjuhiseid ja ennetavat hooldamist, välja arvatud juhul, kui Omanik suudab tõendada, et defekt või tõrge on sõltumatu ülalnimetatud kohustuste täitmisest. Kui elate rannikupiirkonnas või toode paikneb basseini lähedal, hõlmab hooldus toote välispindade korrapärast pesemist ja loputamist, nagu on kirjeldatud kaasasolevas kasutusjuhendis.

GARANTII KÄSITSEMINE / GARANTII VÄLISTAMINE

Kui usute, et teie valduses on käesoleva Garantiiga alla kuuluv detail, võtke palun ühendust Weberi klienditeenindusega, kasutades meie veebisaidil (www.weber.com või mõni teine konkreetse riigiga seotud veebileht, kuhu Omanikku võidakse edasi suunata) toodud kontaktteavet. Weber parandab või asendab (omal valikul) pärast kontrollimist käesoleva piiratud garantii alla kuuluva defektse osa. Kui parandamine või asendamine ei ole võimalik, võib Weber otsustada (omal valikul) asendada kõnealuse grilli samaväärse või kallima grilliga. Weber võib paluda teil detailid kontrollimiseks tagasi saata koos ette makstud tarnekuludega.

Käesolev GARANTII muutub kehtetuks, kui tootel on kahjustusi, halvenemisi, värvimuutusi ja/või roostet, mille eest Weber ei vastuta ja mille on põhjustanud:

- Toote kuritarvitamine, väärkasutamine, muutmine, vandalism, hooletusse jätmine, vale kokkupanek või paigaldamine ning normaalse ja korrapärase hoolduse tegemata jätmine.
- Putukad (nt ämblikud) ja närilised (nt oravad), sealhulgas, kuid mitte ainult, põletitorude ja/või gaasivoolikute kahjustus.
- Kokkupuude soolase õhu ja/või klooriallikatega, nt ujumisbasseinid ja mullivannid/spaad.
- Rasked ilmaolud, nt rahe, orkaan, maavärin, tsunami või üleujutus, tornaado või tugev torm.

WEBER®-i tootes sellise osa kasutamine ja/või sinna paigaldamine, mis ei ole Weberi originaalosa, tühistab käesoleva piiratud Garantii ja see ei kata ühtegi nimetatud põhjustest tulenevat kahjustust. Gaasigrilli ükskõik milline muutmine Weberi loata või isiku poolt, kes ei ole Weberi volitatud hooldustehnik, tühistab käesoleva piiratud garantii.

TOOTE GARANTIIAJAD

Nõu, kaas ja keskrõngas: 10 aastat läbiroostetamise/läbipõlemise suhtes
One-Touch™ puhastussüsteem: 5 aastat läbiroostetamise/läbipõlemise suhtes
Plastosad: 5 aastat, välja arvatud tuhmumine ja värvimuutus
Kõik ülejäänud osad: 2 aastat

VASTUTUSEST LAHTIÜTLEMINE

LISAKS KÄESOLEVAS GARANTIIDOKUMENDIS KIRJELDATUD GARANTIILE JA VASTUTUSEST LAHTIÜTLEMISTELE EI OLE SIINKOHAL ANTUD MITTE MINGEID TEISI GARANTIISID VÕI VABATAHTLIKKE VASTUTUSDEKLARATSIOONE, MIS ÜLETAKSID WEBERILE KEHTIVAID SEADUSTEST TULENEVAID KOHUSTUSI. SAMUTI EI PIIRA EGA VÄLISTA KÄESOLEV GARANTIIDOKUMENT OLUKORDI VÕI PRETENSIOONE, MILLE PUHUL WEBERIL ON SEADUSANDLUSEST TULENEV KOHUSTUSLIK VASTUTUS.

ÜKSKI GARANTII EI KEHTI PÄRAST KÄESOLEVAS PIIRATUD GARANTIIS NIMETATUD KOHALDUVATE AJAVAHEMIKE MÖÖDUMIST. WEBERILE EI OLE SIDUVAD VÕIMALIKUD TEISED GARANTIID, MILLE ON ANDNUD MIS TAHES TOOTELE ÜKSKÕIK MILLINE ISIK VÕI ÜKSUS, SH EDASIMÜÜJA VÕI JAEMÜÜJA (NT ÜKSKÕIK MILLINE NN LAIENDATUD GARANTII). KÄESOLEVA PIIRATUD GARANTII ALUSEL ON AINUKE HEASTAMISVAHEND OSA VÕI TOOTE PARANDAMINE VÕI ASENDAMINE.

MITTE ÜHELGI JUHUL EI OLE ÜKSKI HÜVITUS SUUREM KUI MÜÜDUD WEBERI TOOTE OSTUHIND.

TE VÕTATE RISKI JA VASTUTUSE ISEENDA JA OMA VARA JA/VÕI TEISTE JA NENDE VARA KAOTUSE, KAHJUSTUSE VÕI VIGASTAMISE EEST, MIS TULENEB TOOTE VÄÄRKASUTUSEST VÕI KURITARVITAMISEST VÕI KAASASOLEVAS KASUTUSJUHENDIS WEBERI ANTUD JUHISTE EIRAMISEST.

KÄESOLEVA GARANTII ALUSEL ASENDATUD OSADELE JA TARVIKUTELE ANTAKSE GARANTII AINULT AJAKS, MIS ON JÄÄNUD VEEL ÜLE ALGSE(TE)ST GARANTIIAJAST/GARANTIIAEGADEST.

KÄESOLEV GARANTII KOHALDUB KASUTAMISELE AINULT ERAMAJAS VÕI -KORTERIS NING EI KOHALDU WEBERI GRILLIDE KASUTAMISELE ÄRIETTEVÕTETES, ÜHISKASUTUSALADEL VÕI MITMEÜKSUSELISTES ETTEVÕTETES, NT RESTORANID, HOTELLID, PUHKEKESKUSED VÕI RENDIKINNISVARA.

WEBER VÕIB AEG-AJALT MUUTA OMA TOODETE DISAINI. ÜHTEGI KÄESOLEVAS GARANTIIS SISALDUVAT TEAVET EI TOHI TÕLGENDADA WEBERI KOHUSTUSENA TEHA SELLISEID DISAINIMUUDATUSI EELNEVALT TOODETUD TOODETELE; SAMUTI EI TOHI SELLISEID MUUDATUSI TÕLGENDADA TUNNISTUSENA, NAGU OLEKSID EELMISED DISAINILAHENDUSED DEFEKTSED.

Täiendavate kontaktandmete saamiseks tutvuge käesoleva kasutusjuhendi lõpus oleva rahvusvaheliste ettevõtete nimekirjaga.

Külastage veebisaiti www.weber.com, valige oma asukohamaa ja registreerige oma grill täna.

TOIDUVALMISTAMISE SÜSTEEM

Weber®-i söegrilli disain oli hästi läbi mõeldud. Me disainime oma grille nii, et te ei peaks kunagi muretsema leegi, kuumade või külmade alade või kõrbenud toidu pärast. Võite alati oodata suurepärast jõudlust, kontrolli ja tulemusi.

Anum ja kaas

Igal Weber®-i söegrillil on toiduvalmistamiseks portselanemailinga kaetud terasest anum **(A)** ja kaas **(B)**. See on oluline, s.t see ei kooru ega purune kunagi. Helkiv pind võimaldab kuumuse levimist toidu valmistamisel, nii et kuumus radieerub toidu ümber nii nagu siseahju korral, võimaldades ühtlast toidu valmimist.

Siibrid ja ventilatsiooniavad

Söegrilli juures on olulise tähtsusega õhu juurdepääs. Mida rohkem õhku on grillis, seda kuumem on leek (kuni punktini) ja seda rohkem peate võimaldama õhule juurdepääsu. Selle minimeerimiseks hoidke kaas suletuna nii kaua kui võimalik. Anuma ventilatsiooniavad **(C)** grilli põhjaosas peaksid olema grillimise ajal avatud, leegi põlemiskiiruse reguleerimiseks sulgege siibri kaas (siibrite kaaned) **(D)** poolenisti.

Toiduvalmistamise rest

Toiduvalmistamise rest on valmistatud tugevast terasest ning restil on **(E)** küllaldaselt ruumi kõigi teie lemmiktoitude valmistamiseks.

Söerest

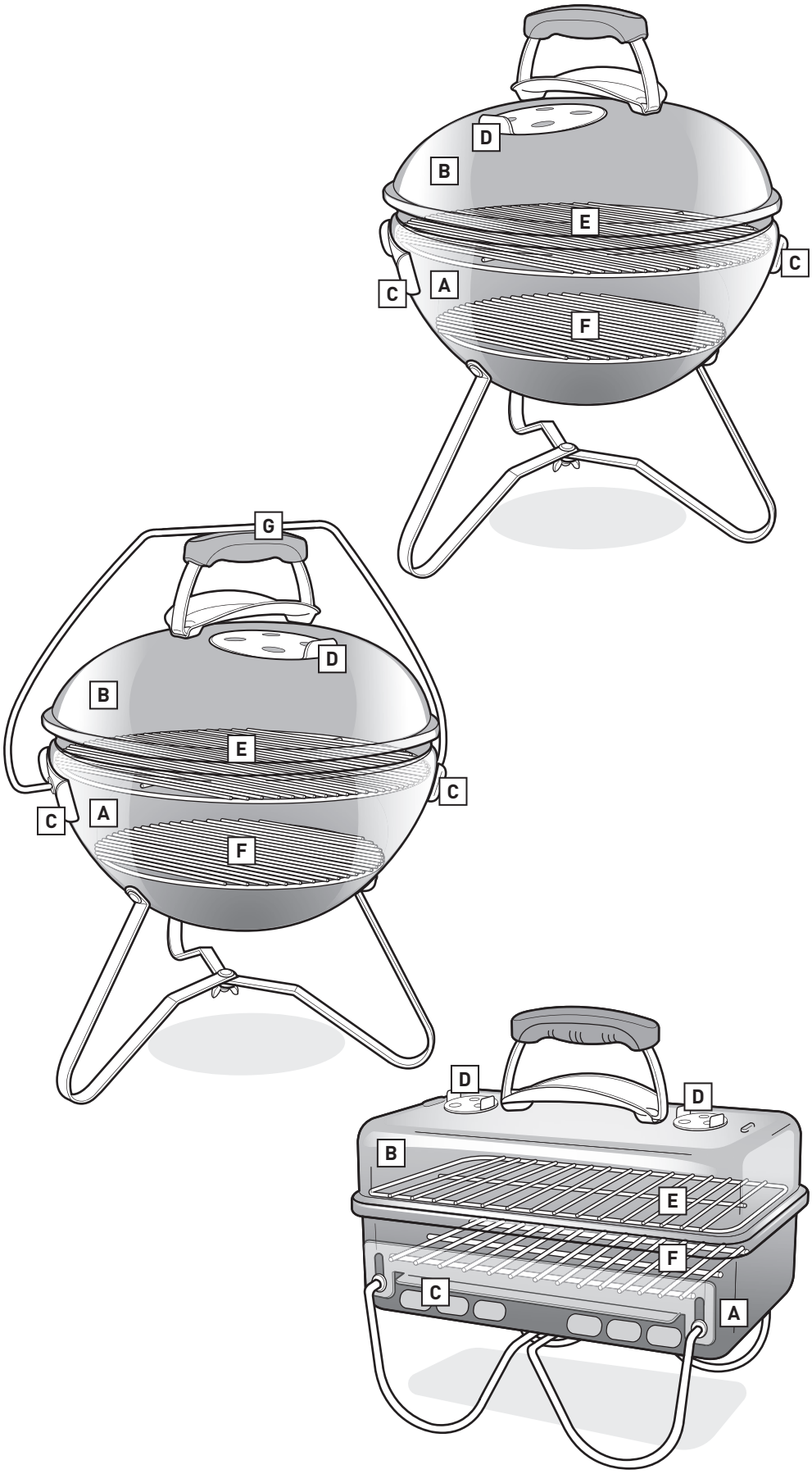
Söerest **(F)** on tulekindel. See tugevast terasest vastupidav rest ei paindu ega põle läbi. Tal on piisavalt ruumi nii otsesel kui kaudsel meetodil küpsetamiseks, nii et saate valmistada toitu vastavalt oma soovile.

Erifunktsioonid

Grillil võib olla:

Tuck-N-Carry® kaane kinniti

Tuck-N-Carry® **(G)** kaane kinnitit kasutatakse kandmise ja samuti kaane fikseerimise korral.



SÖEGRILLI SÜÜTAMINIE

Valige grilli jaoks sobiv asukoht

- Kasutage grilli ainult välitingimustes, hästi ventileeritud kohas. Ärge kasutage grilli garaažis, hoones, varjualuses ega suletud kohas.
- Asetage grill alati kindlale, ühtlasele pinnasele.
- Ärge kasutage grilli 1,5 kauguses ühestki kergesti süttivast materjalist. Kergesti süttivad materjalid on, ent mitte ainult, puit- või töödeldud puitpõrandad, siseõud ja verandad.

Valige kui suurt söekogust peate kasutama

Söekoguse valimine sõltub sellest, mida te grillite ja grilli suurusest. Kui te grillite väikseid, pehmeid toidutükke, mille valmistamiseks kulub vähem kui 20 minutit, vt tabelit ***Söekoguse mõõtmine ja söe lisamine otsese kuumuse korral***. Kui te grillite suuremaid lihatükke, mille valmistamiseks kulub 20 minutit või rohkem või õrnu toite, vt tabelit ***Söe koguse mõõtmine ja söe lisamine kaudse kuumuse korral***. Õige söekoguse mõõtmiseks kasutage grilliga kaasas olevat söetassi. Täpsemat teavet otsesel ja kaudsel meetodil toiduvalmistamise kohta vt jaotist ***GRILLIMISMEETODID***.

Grilli esmakasutamine

Enne grilli esmakasutamist soovitatakse grilli kuumutada (nii et süte on punane) vähemalt 30 minutit.

Grilli sütte ettevalmistamine

1. Eemaldage kaas. Asetage see grilli kõrvale, kasutage kaane kinnitit, mis on kaane seespoolel või Tuck-N-Carry® kaanekinnitit ja kaanehoidjat (sõltuvalt grilli mudelist).
2. Eemaldage toiduvalmistamise (pealmine) rest grillist.
3. Eemaldage söerest (alumine) ja puhastage nõu põhjaosast ja tuhanõust tuhk või vanad söetükid (sõltuvalt grilli mudelist).
4. Avage anuma ventilatsiooniava (d).
5. Asendage söerest (alumine).

Märkus: süütevedeliku kasutusjuhend jäeti tahtlikult sellest kasutusjuhendist välja. Süütevedelik ei ole puhas ja võib lisada keemilist maitset toidule, samas süütekuubikud (müüakse eraldi) ei tee seda. Kui te otsustate kasutada süütevedelikku, järgige kasutusjuhendit ja ärge KUNAGI lisage süütevedelikku põlevale süttele.

Söegrilli süütamine korstna käivitiga

Lihtsaim viis söegrilli süütamiseks on kasutada korstna käivitit; eriti Weber® RapidFire® korstna käivitit (müüakse eraldi). Tutvuge RapidFire® korstna käiviti ettevaatus- ja hoiatusjuhendiga enne selle süütamist (tootega kaasas).

1. Asetage mõned kortsutatud ajalehepaberid korstna käiviti põhjaossa ja asetage korstna käiviti söerestile **(A)** või asetage mõned süütekuubikud söegrilli keskele ja asetage korstna käiviti nende peale **(B)**.
2. Täitke korstna käiviti söega **(C)**.
3. Süüdake süütekuubikud või paber korstna käiviti küljel olevate avade kaudu **(D)**.
4. Hoidke korstna käiviti paigas kuni süsi hakkab täielikult põlema. Te teate, et süsi põleb täielikult, kui ta on kaetud valge tuha korraga.

Märkus: süütekuubikud peavad olema täielikult kasutatud ja süsi tuhaga kaetud enne toidu restile asetamist. Ärge alustage grillimist enne kui süte on kaetud tuhakorraga.

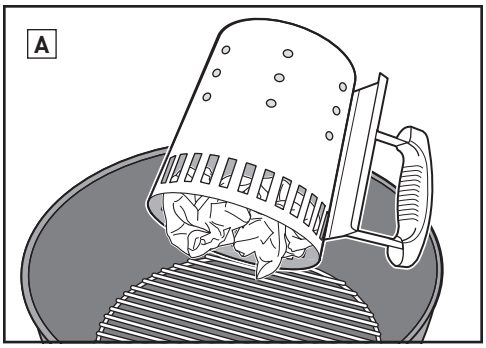
5. Kui süsi põleb täielikult, lugege söekoguse kasutamise juhendit järgmistel lehekülgedel ja alustage toidu valmistamist vastavalt soovitud meetodile (otsene ja kaudne meetod).

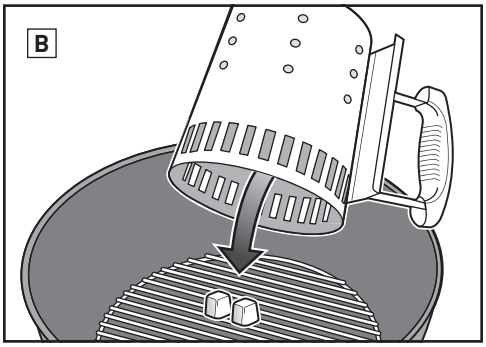
Söegrilli süütamine süütekuubikutega

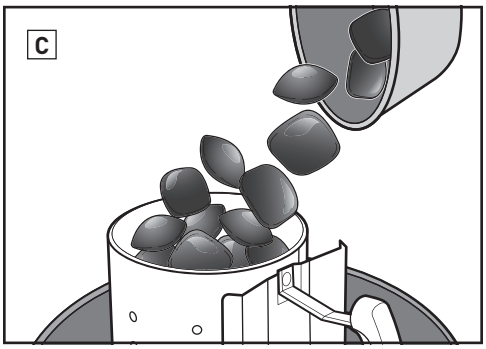
1. Tehke söest püramiid söerestil (alumine) ja lükake mõned süütekuubikud (müüakse eraldi) püramiidi sisse **(E)**.
2. Süüdake süütekuubikud kas pika tiku või süütaja abil. Süütekuubikute abil hakkavad söed põlema.
3. Oodake kuni söed hakkavad täielikult põlema. Te teate, et süsi põleb täielikult, kui see on kaetud valge tuha korraga.

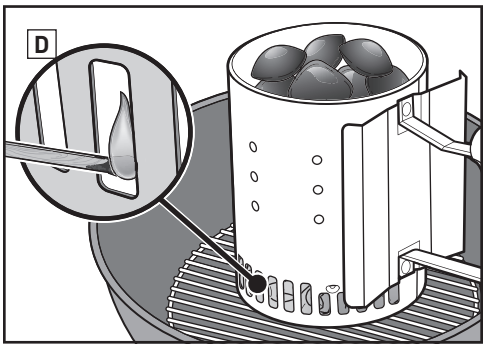
Märkus: süütekuubikud peavad olema täielikult kasutatud ja süsi tuhaga kaetud enne toidu restile asetamist. Ärge alustage grillimist enne kui süte on kaetud tuhakorraga.

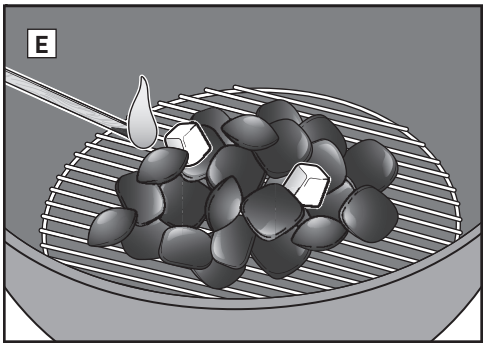
4. Kui süsi põleb täielikult, lugege söekoguse kasutamise juhendit järgmistel lehekülgedel ja alustage toidu valmistamist vastavalt soovitud meetodile (otsene ja kaudne meetod).

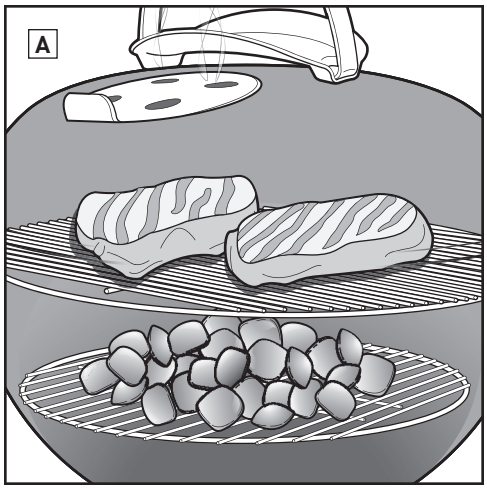












Grillimine otsese kuumuse käes

Kasutage otsese kuumuse meetodit väikeste, õrnade toidutükkide korral, mille valmistamiseks kulub vähem kui 20 minutit:

- hamburgerid
- praed
- lihatükid
- kebab
- kondita kanatükid
- kalafileed
- karp
- köögivilja lõigud

Otsese kuumuse korral on leek otse toidu all (A). See võimaldab toidu valmistamist, lisab maitset, tekstuuri ja hõrgutavat karamellisatsiooni ning samal ajal grillib toitu täielikult.

Otsene tuli loob nii kiirgava kui juhtiva kuumuse. Söest saadav kiirgav kuumus grillib kiiresti sellele kõige lähemal oleva toidu pinda. Samal ajal tuli kuumutab toiduvalmistamise resti võresid, juhtides kuumust otse toidu pinnale ja jättes toidule grillijäljendid.

Söekoguse kasutamine otsese kuumuse käes

1. Kasutage grillkindaid.

Märkus: grill, sh käepide ja siibri/ventilatsiooniava käepide muutuvad kuumaks. Kasutage kindlasti grillkindaid, et kaitsta käsi põletuse eest.

2. Kui süsi on täielikult põlenud, ajage söetükid pikkade tangide abil ühtlaselt söerestil laiali **(B)**.

3. Vahetage toiduvalmistamise rest välja.

4. Asetage kaas grillile.

5. Avage siibri kaas **(C)**.

6. Eelkuumendage resti umbes 10 kuni 15 minutit.

7. Pärast toiduvalmistamise resti eelkuumendamist puhastage resti roostevabast terasest harjastest grillharjaga **(D)**.

Märkus: kasutage roostevabast terasest harjastega grillharja. Vahetage harja, kui toiduvalmistamise restil või harjal on lahtiseid harjaseid.

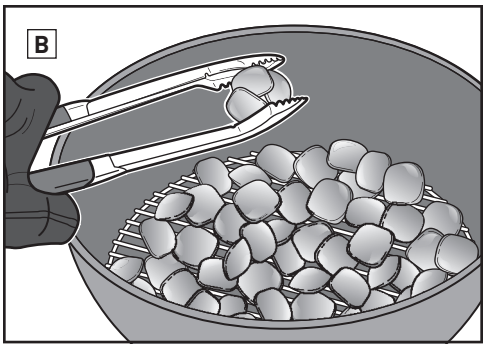
8. Avage kaas ja asetage toit restile.

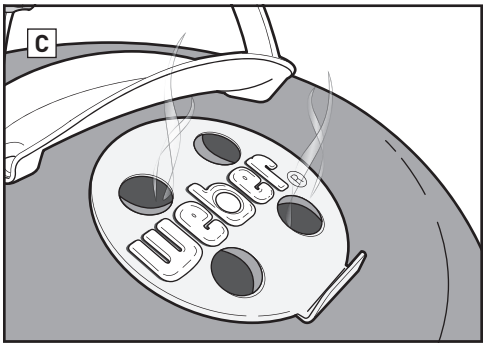
9. Asetage kaas grillile. Vt toiduretseptil olevaid soovitatud toiduvalmistamise aegu.

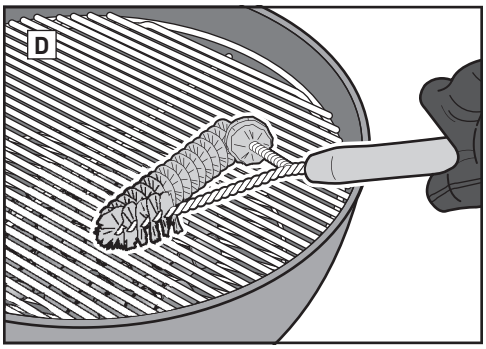
Märkus: grillikaane eemaldamisel toiduvalmistamise ajal tõstke see kõrvale, mitte otse üles. Ülespoole tõstmine võib tekitada tuha tõmmet toitu.

Kui toiduvalmistamine on lõpetatud...

Sulgege siibri kaas ja anuma ventilatsiooniavad söe kustutamiseks.



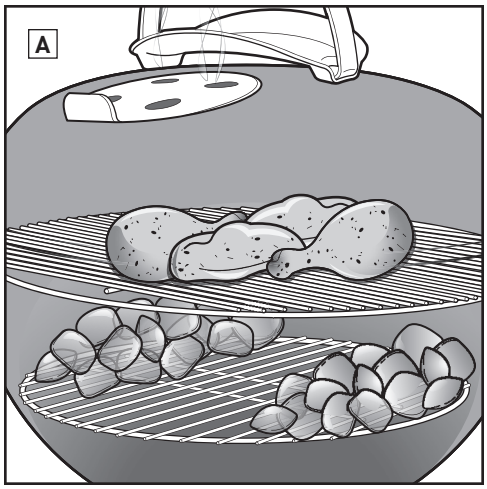




Söekoguse mõõtmine ja söe lisamine otsese kuumuse korral

*****Söekoguse mõõtmiseks kasutage grilliga kaasas olevat mõõtetassi.

Grilli läbimõõt	Söebriketid	Pöögipuust söetükid*	Segapuust söetükid*
Go-Anywhere®	13 briketti	½ tassi (0,30 kg)	½ tassi
37 cm	24 briketti	¾ tassi (0,42 kg)	¾ tassi
47 cm	30 briketti	1 tass (0,56 kg)	¾ tassi



Grillimine kaudse kuumuse käes

Kasutage kaudset meetodit suuremate lihatükkide, mida on vaja grillida 20 minutit või rohkem või toidu jaoks, mis on väga õrn, kuna otsese kuumusega kokkupuutumine kuivatab või kõrvetab neid, nagu:

- kondiga lihatükk
- kondiga kodulinnu tükid
- terve kala
- õrnad kalafileed
- ribid

Kaudset kuumust võidakse kasutada tahkema toidu või kondiga lihatükkide grillimisel, kui neid on enne grillitud ja pruunistatud otsese kuumuse käes.

Kaudse kuumuse korral on mõlemad grilli pooled või ainult üks grilli pool kuum. Toit asetseb toiduvalmistamise resti kaanega suletud osas (A).

Kiirgav ja juhtiv kuumus on ikka oluline, ent mitte nii oluline kui otsese kuumuse korral. Ent kui grilli kaas on suletud nii nagu vaja, tekib teist tüüpi kuumus: konvektsioonkuumus. Kuumus tõuseb, peegeldub tagasi kaanelt ja grilli sisepindadelt ning ringleb, et toitu aeglaselt ja ühtlaselt grillida.

Konvektsioonkuumus ei võimalda grillida ega pruunistada toidu pinda nagu kiirgav ja juhtiv kuumus seda teeb. Ta võimaldab valmistada toitu sarnaselt ahjukuumusega.

Söekoguse kasutamine kaudse kuumuse käes

1. Kasutage grillkindaid.

Märkus: grill, sh käepide ja siibri/ventilatsiooniava käepide muutuvad kuumaks. Kasutage kindlasti grillkindaid, et kaitsta käsi põletuse eest.

2. Kui süsi põleb, ajage söetükid pikkade tangide abil ühtlaselt söerestil laiali **(B)**. Söele võidakse asetada rasvapann rasva kogumiseks.

3. Vahetage toiduvalmistamise rest välja.

4. Asetage kaas grillile.

5. Avage siibri kaas **(C)**.

6. Eelkuumendage resti umbes 10 kuni 15 minutit.

7. Pärast toiduvalmistamise resti eelkuumendamist puhastage resti roostevabast terasest harjastest grillharjaga **(D)**.

Märkus: kasutage roostevabast terasest harjastega grillharja. Vahetage harja, kui toiduvalmistamise restil või harjal on lahtiseid harjaseid.

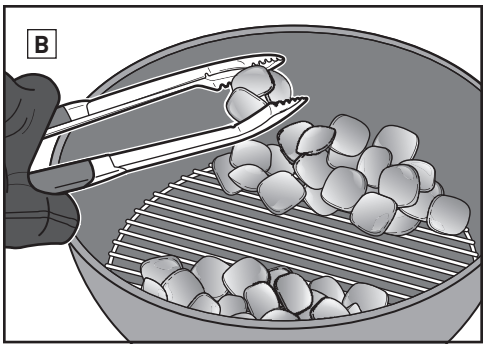
8. Avage kaas ja asetage toit restile.

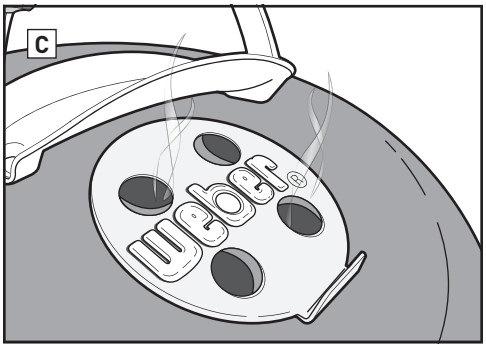
9. Asetage kaas grillile. Vt toiduretseptil olevaid soovitatud toiduvalmistamise aegu.

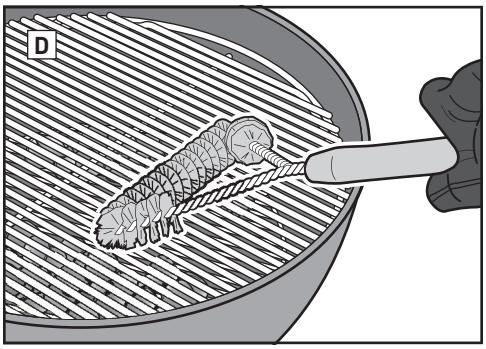
Märkus: grilli kaane eemaldamisel toiduvalmistamise ajal tõstke see kõrvale, mitte otse üles. Ülespoole tõstmine võib tekitada tuha tõmmet toitu.

Kui toiduvalmistamine on lõpetatud...

Sulgege siibri kaas ja anuma ventilatsiooniavad söe kustutamiseks.







Söekoguse mõõtmine ja söe lisamine kaudse kuumuse korral

*****Söetükkide mõõtmiseks kasutage grilliga kaasas olevat mõõtetassi.

Grilli läbimõõt	Söebriketid		Pöögipuust söetükid*		Segapuust söetükid*	
	Briketidesimese tunni jaoks (külg)	Briketidlisamiseks iga täiendava tunni korral (külg)	Süsiesimese tunni jaoks (külg)	Süsilisamiseks iga täiendava tunni korral (külg)	Süsiesimese tunni jaoks (külg)	Süsilisamiseks iga täiendava tunni korral (külg)
Go-Anywhere®	6 briketti	2 briketti	½ tassi (0,30 kg)	1 peotäis	¼ tass	1 peotäis
37 cm	7 briketti	5 briketti	½ tassi (0,30 kg)	¼ tass	½ tassi	¼ tass
47 cm	15 briketti	7 briketti	½ tassi (0,30 kg)	1 peotäis	½ tassi	1 peotäis

GRILLIMISE EDU TAGAVAD NÕUANDED JA TRIKID

Kandke kindaid

Kasutage alati söegrilli käsitsemisel kinnast või kindaid. Ventilatsiooniavad, siibrid, käepidemed ja anum muutuvad grillimise ajal kuumaks, seepärast veenduge, et käed ja küünarvarred on kaitstud.

Ärge kasutage süütevedelikku

Vältige süütevedeliku kasutamist, sest see võib lisada toidule keemilist maitset. Korstna käivitid (müüakse eraldi) ja süütekuubikud (müüakse eraldi) on palju puhtamad ja tõhusamad söegrilli süütamise vahendid.

Grilli eelkuumendamine

Grilli eelkuumendamine 10 kuni 15 minutit nii et kaas on peal võimaldab toiduvalmistamise resti ette valmistamist. Süsi hõõgub punasena ning kaanealune temperatuur peab olema kuni 260˚C. Kuumus eraldab restil olevad toidutükid ning neid on kerge eemaldada roostevabast terasest harjastega grillharjaga. Grilli eelkuumendamine võimaldab resti kuumenemist, et toitu õigesti pruunistada ning vältida toidu restile kinnitumist.

Märkus: kasutage roostevabast terasest harjastega grillharja. Vahetage hari välja, kui harjased on lahtiselt harjal või jäävad restile.

Õlitage toitu, mitte resti

Õli aitab vältida toidu kleepumist ning lisab maitset ja niiskust. Toidu kergelt õliga pintseldamine või spreimine on parem kui resti harjamine.

Ärge takistage õhuliikumist

Söegrilli leek vajab õhku. Kaas peab olema tugevasti suletud, ent jätke siibri kaan ja anuma ventilatsiooniava lahti. Eemaldage grilli põhjaosas olev tuhk regulaarselt, et vältida ventilatsiooniavade blokeerumist.

Asetage kaas peale

Kaas peab olema neljal tähtsal põhjusel võimalikult hästi suletud.

1. Hoiab resti piisavalt kuumana, et toitu kiiresti valmistada või pruunistada.
2. Kiirendab toiduvalmistamise aega ja takistab toidu kuivamist.
3. Takistab suitsu väljumist, mis tekib siis, kui rasv ja mahlad aurustuvad grillil.
4. Takistab lekke tekkimist hapniku juurdepääsu piiramisega.

Leegikontroll

Suurema leegi tagajärjel kuumeneb grillimispind kiiremini; ent liigsuure leegi korral toit kõrbeb. Hoidke kaant võimalikult kaua grilli peal. See piirab grillis oleva hapniku kogust ning aitab kustutada suurt leeki. Kui leek on kontrolli alt väljas, pange toit ajutiselt kaudse kuumuse kätte kuni leek kustub.

Kontrollige aega ja temperatuuri

Toiduvalmistamise aeg on pikem, kui te grillite jahedamas kliimas või kõrgemas asukohas. Tugev tuul tõstab söegrilli temperatuuri, seepärast olge alati grilli lähedal ja hoidke kuumuse säilitamiseks grilli kaas suletuna nii kaua kui võimalik.

Külmutatud või värske

Nii külmutatud kui värske toidu grillimisel järgige pakendi ohutusjuhiseid ja grillige toitu alati vastavalt soovitatud sisetemperatuurile. Külmutatud toidu grillimiseks kulub rohkem aega ja söekogust (olenevalt toidutüübist).

Puhtana hoidmine

Järgige põhilisi hooldusjuhiseid grilli korrashoiuks ja paremini grillimiseks!

- Parema õhuvoolu ja grillimise tagamiseks eemaldage kogunenud tuhk ja kasutatud süsi anumast ja tuhanõust enne järjekordset kasutamist. Enne seda toimingut veenduge, et süsi on täielikult kustunud ja grill jahtunud.
- Te võite märgata värvitaolisi osakesi kaane sees. Kasutamise ajal rasv ja suitsuaur oksüdeeruvad aeglaselt ja ladestuvad kaane seespoolel. Eemaldage karboniseeritud rasv kaane seespoolelt roostevabast terasest harjastega grillharjaga. Jääkide edasiseks minimeerimiseks pühkige kaane sisepinda pärast toiduvalmistamist paberrätiga, siis kui grill on ikka veel soe (mitte kuum).
- Kui grill asub eriti karmides kliimatingimustes, puhastage seda väljaspoolt tihedamini. Happevihma, kemikaalide ja soolase veega kokkupuutel võib grilli välispind hakata roostetama. Weber soovitab puhastada grilli välispinda sooja seebiveega. Seejärel loputage ja kuivatage põhjalikult.
- Ärge kasutage grillipindade puhastamiseks teravaid esemeid ega abrasiivseid puhasteid.

Keskmise küpsusega looma- ja lambaliha (kui ei ole teisiti märgitud) valmistamise aeg vastavalt USA põllumajandusministeeriumi määratlusele. Lõigud, paksus, kaal ja grillimise aeg on mõeldud juhisena. Toiduvalmistamise aega võivad mõjutada asukoha kõrgus, tuul ja välistemperatuur.

Tutvuge veebilehega www.weber.com, et leida toiduretsepte ja grillimise nõuandeid.

		Paksus/kaal	Ligikaudne kogugrillimisaeg
PUNANE LIHA	**Praad:** New Yorgi biifsteek, biifsteek, antrekoot, T-luupihv ja vasikafilee (sisefilee)	2 cm paksune	**4 kuni 6 minutit** otsese kõrge kuumuse käes
		2,5 cm paksune	**6 kuni 8 minutit** otsese kõrge kuumuse käes
		5 cm paksune	**14 kuni 18 minutit** pruunistada 6 kuni 8 minutit otsese kõrge kuumuse käes ja grillida 8 kuni 10 minutit kaudse kõrge kuumuse käes
	Küljetükk	0,7 kg kuni 1 kg, 2 cm paksune	**8 kuni 10 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Hakitud liha kotlett	2 cm paksune	**8 kuni 10 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Vasikafilee	1,4 kuni 1,8 kg	**45 kuni 60 minutit** 15 minutit otsese keskmise kuumuse käes ja grillida 30 kuni 45 minutit keskmise kaudse kuumuse käes
SEALIHA	**Praevorst:** värske	85 g	**20 kuni 25 minutit** otsese madala kuumuse käes
	Karbonaad: kondita või kondiga	2 cm paksune	**6 kuni 8 minutit** otsese kõrge kuumuse käes
		3 kuni 4 cm paksune	**10 kuni 12 minutit** pruunistada 6 minutit otsese kõrge kuumuse käes ja grillida 4 kuni 6 minutit kaudse kõrge kuumuse käes
	Ribid: babyback, searibid	1,4 kuni 1,8 kg	**1½ kuni 2 tundi** kaudse keskmise kuumuse käes
	Ribid: maa-stiilis, kondiga	1,4 kuni 1,8 kg	**1½ kuni 2 tundi** kaudse keskmise kuumuse käes
	Vasikafilee	0,5 kg	**30 minutit** pruunistada 5 minutit otsese kõrge kuumuse ja grillida 25 minutit kaudse keskmise kuumuse käes
KODULINNUD	**Kanarind:** kondita, nahata	170 kuni 227 g	**8 kuni 12 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Kanakoib: kondita, nahata	113 g	**8 kuni 10 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Kanatükid: kondiga, valitud	85 kuni 170 g	**36 kuni 40 minutit** 6 kuni 10 minutit otsese madala kuumuse, 30 minutit kaudse keskmise kuumuse käes
	Kana: terve	1,8 kuni 2,25 kg	**1 kuni 1¼ tundi** otsese kaudse kuumuse käes
	Korni mängukana	0,7 kuni 0,9 kg	**60 kuni 70 minutit** kaudse keskmise kuumuse käes
	Kalkun: terve, mittetäidetud	4,5 kuni 5,5 kg	**2 kuni 2½ tundi** kaudse keskmise kuumuse käes
KALATOIT	**Kala, filee või steik:** hiidlest, meriahven, lõhe, ahven, mõõkkala, tuunikala	0,6 kuni 1,25 cm paksune	**3 kuni 5 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
		2,5 kuni 3 cm paksune	**10 kuni 12 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Kala: terve	0,5 kg	**15 kuni 20 minutit** kaudse keskmise kuumuse käes
		1,4 kg	**30 kuni 45 minutit** kaudse keskmise kuumuse käes
	Krevett	14 g	**2 kuni 4 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
KÖÖGIVILJAD	**Spargel**	1,25 cm läbimõõduga	**6 kuni 8 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Mais	kestaga	**25 kuni 30 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
		Ilma kestata	**10 kuni 15 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Seen	shiitake või tavaline seen	**8 kuni 10 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
		portobello	**10 kuni 15 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Sibul	pooleks lõigatud	**35 kuni 40 minutit** kaudse keskmise kuumuse käes
		1,25 cm lõigud	**8 kuni 12 minutit** otsese keskmise kuumuse käes
	Kartul	terve	**45 kuni 60 minutit** kaudse keskmise kuumuse käes
		1,25 cm lõigud	**9 kuni 11 minutit** kupatada 3 minutit ja grillida 6 kuni 8 minutit otsese keskmise kuumuse käes

Kontrollige, kas toit mahub parajalt grillile ilma et kaas oleks peal, jättes umbes 2,5 cm toidu ja kaane vahele.

Toiduvalmistamise nõuanded

- Grillige lihalõike, kalafileed, kondita kanatükke ja köögivilju otsesel meetodil vastavalt tabelis määratud ajale (või kuni soovitud küpsuseni) ning keerake toitu üks kord poolel grillimise ajal.
- Grillige praad, terve kodulind, kondiga kodulinnu tükid, terve kala ja paksemad tükid kaudsel meetodil vastavalt tabelis määratud ajale (või kuni koheselt näite edastav termomeeter registreerib soovitud sisetemperatuuri).
- Pärast küpsetamist ja enne lahti lõikamist laske prael, suurematel ja paksematel lihalõikudel seista 5 kuni 10 minutit. Liha sisetemperatuur tõuseb sellel ajavahemikul 5 kuni 10 kraadi.
- Täiendava suitsumaitse saamiseks võite lisada puitlaaste või –tükke (leotatud vees vähemalt 30 minutit ja kuivanud) või niisutatud värskeid taimi nagu rosmariin, tüümian või loorberi lehti. Asetage märjad puitlaastud või taimed otse süttele enne kui hakkate toitu valmistama.
- Enne toidu grillimist tuleb see sulatada. Külmutatud toidu korral tuleb arvestada pikema valmistamisajaga.

Toiduohutuse nõuanded

- Ärge sulatage liha, kala või kodulinde toatemperatuuril. Sulatage külmkapis.
- Peske käsi hoolikalt sooja seebiveega enne toiduvalmistamise alustamist ning pärast värske liha, kala ja kodulindude käsitsemist.
- Ärge kunagi asetage küpsetatud toitu taldrikule, millel on toortoit.
- Peske kõiki taldrikuid ja küpsetamisvahendeid, mida kasutati toorliha või –kala käsitsemisel, sooja seebiveega ja loputage.

SAUGA

Jei nepaisysite šiame naudotojo vadove pateiktų PAVOJAUS, PERSPĖJIMO IR ĮSPĖJIMO nurodymų, galite patirti rimtą traumą arba žūti, taip pat gali kilti gaisras ar sprogimas ir būti apgadintas turtas.

Prieš naudodami grilį, perskaitykite visą savininko vadove pateiktą saugos informaciją.

PAVOJAI

⚠ Nenaudokite patalpose! Šis grilis skirtas naudoti lauke, gerai vėdinamoje vietoje; jis nėra skirtas naudoti kaip šildytuvas – jokiu būdu jo nenaudokite kaip šildytuvo. Jei bus naudojamas patalpose, susikaups toksiškų dūmų ir žmogus gali patirti rimtą traumą arba žūti.

⚠ Jo nenaudokite garaže, pastate, pavartėje ar kitokioje uždaroje zonoje.

⚠ Anglims uždegti nenaudokite benzino, alkoholio ar kitų itin lakių skysčių. Jei naudojate anglių uždegimo skystį (nerekomenduojama naudoti), prieš uždegdami anglis, nušluostykite skystį, kurio galėjo ištekėti pro dubens ventiliacijos angas.

⚠ Į karštus ar šiltus anglis nepilkite anglių uždegimo skysčio ar anglių degiu skysčiu sudrėkintų anglių. Panaudoję uždegimo skystį, indą uždenkite ir padėkite saugiu atstumu nuo grilio.

⚠ Pasirūpinkite, kad gaminimo zonoje nebūtų degių garų ir skysčių, pavyzdžiui, benzino, alkoholio ir pan., taip pat lengvai užsiliepsnojančių medžiagų.

PERSPĖJIMAI

⚠ Grilį leidžiama naudoti tik sumontavus visas jo dalis. Grilį būtina tinkamai sumontuoti vadovaujantis montavimo instrukcijomis. Sumontavus netinkamai, gali kilti pavojus.

⚠ Jokiu būdu nenaudokite grilio nesumontavę peleninės.

⚠ Grilio nenaudokite po bet kokia virš jo esančia degia konstrukcija.

⚠ Alkoholio, receptinių ar nereceptinių vaistų pavartojęs naudotojas gali nesugebėti tinkamai sumontuoti arba saugiai naudoti grilį.

⚠ Naudodami grilį, būkite atsargūs. Jis bus karštas gaminimo ar valymo metu, taip pat jokiu būdu jo nepalikite be priežiūros.

⚠ PERSPĖJIMAS! Šis grilis taps karštas; jo nekelkite į kitą vietą, kai naudojate.

⚠ PERSPĖJIMAS! Pasirūpinkite, kad vaikai ir gyvūnai būtų atokiai.

⚠ PERSPĖJIMAS! Nenaudokite alkoholio ar benzino, norėdami uždegti ar pakartotinai uždegti! Naudokite tik standartą EN 1860-3 atitinkančius įkurus!

⚠ „Šis „Weber®" grilis nėra skirtas įrengti poilsiniuose automobiliuose ir (arba) laivuose (taip pat ir ant jų).

⚠ Grilio nenaudokite, jei arčiau nei per 1,5 m yra bet kokių degių medžiagų. Degios medžiagos yra medis arba apdorotos medienos pakylos, terasos ir verandos (bet tuo neapsiribojama)

⚠ Grilį visada laikykite ant saugaus, lygaus paviršiaus, šalia jo nelaikykite degių medžiagų.

⚠ Nestatykite grilio ant stiklo ar degaus paviršiaus.

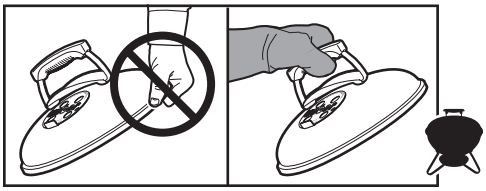
⚠ Nenaudokite grilio pučiant stipriam vėjui.

⚠ Uždegdami arba naudodami grilį, nedėvėkite drabužių ilgomis, palaidomis rankovėmis.

⚠ Niekada nelieskite kepamųjų arba medžio anglių grotelių, pelenų, anglių arba grilio, norėdami sužinoti, ar jie karšti.

⚠ Baigę kepti, užgesinkite anglis. Kad užgesintumėte, uždarykite dubens ventiliacijos angas bei dangčio sklendę ir uždenkite dubenį dangčiu.

⚠ Kepdami maistą, reguliuodami ventiliacijos angas (sklendes), dėdami anglį ir imdami termometrą arba dangtį, naudokite karščiui atsparias grilio pirštines.



⚠ Naudokite tinkamus įrankius ilgomis, karščiui atspariomis rankenomis.

⚠ Anglį visada dėkite ant angliai skirtų grotelių (apatinių). Nedėkite anglių tiesiai ant dubens dugno.

⚠ Nesiremkite į stalo kraštą ir neapkraukite jo sunkiais daiktais.

⚠ Nenaudokite „Tuck-Away™" dangčio laikiklio kaip rankenos, norėdami pakelti arba pastumti grilį.

⚠ Nekabinkite dangčio ant dubens rankenos.

⚠ Niekada neišmeskite karštų anglių ten, kur ant jos kas nors galėtų užlipti arba kur galėtų kilti gaisras. Niekada neišmeskite pelenų arba anglių visiškai jų neužgesinę.

⚠ Nedėkite grilio į saugojimo vietą, kol pelenai ir anglys nėra visiškai užgesintos.

⚠ Neišimkite pelenų, kol anglys visiškai nesudegė ir nebuvo užgesintos, o grilis neatvėso.

⚠ Elektros laidus laikykite atokiai nuo įkaitusių grilio vietų bei takų.



⚠ PERSPĖJIMAS! Nenaudokite grilio uždaroje patalpoje, pvz. name, palapinėje, namelyje ant ratų, automobilyje ar kitokioje uždaroje patalpoje. Kyla pavojus žūti apsinuodijus anglies monoksidu.

ĮSPĖJIMAI

⚠ Nenaudokite vandens liepsnoms kontroliuoti ar anglims užgesinti.

⚠ Neišklokite dubens dugno aliuminio folija – ji stabdys oro srautą. Kai kepate naudodami netiesioginį metodą, varvantiems riebalams surinkti naudokite riebalų rinktuvą.

⚠ Grilio šepetį reikia reguliariai apžiūrėti, ar nėra iškritusių šerių ir ar jis ne per daug nusidėvėjęs. Ant kepamųjų grotelių arba šepečio pastebėję iškritusių šerių, pakeiskite šepetį nauju. „Weber" rekomenduoja įsigyti naują nerūdijančiojo plieno kepsninės šepetį kiekvieno pavasario pradžioje.

GARANTIJA

Dėkojame, kad įsigijote WEBER® gaminį. „Weber-Stephen Products LLC", 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 („Weber") didžiuojasi galėdami pristatyti saugų, ilgalaikį ir patikimą gaminį.

Ši „Weber" savanoriška garantija suteikiama jums be jokių papildomų mokesčių. Joje pateikiama informacija, kurios reikės, kad WEBER® gaminys būtų sutaisytas, jei pasitaikys gedimų arba defektų, nors jie mažai tikėtini.

Kaip nurodoma galiojančiuose įstatymuose, klientui suteikiamos tam tikros teisės, jei gaminys sugedęs. Šios teisės numato papildomus darbus arba keitimą, įsigijimo kainos sumažinimą ir kompensavimą. Pavyzdžiui, Europos Sąjungoje bus suteikiama dviejų metų statutinė garantija, kuri pradeda galioti nuo tada, kai gaminys perduodamas. Šios garantijos nuostatos nekeičia šių ir kitų statutinių teisių. Ši garantija iš esmės suteikia savininkui papildomų teisių, kurios nepriklauso nuo statutinių garantijos nuostatų.

„WEBER" SAVANORIŠKA GARANTIJA

WEBER® produkto pirkėjui (arba dovanojimo ar akcijos atveju tam asmeniui, kuriam gaminys įteiktas kaip dovana arba akcijos prizas) „Weber" garantuoja, kad WEBER® produktas bus be medžiagos arba darbinių defektų toliau nurodytą laikotarpį, kai jo surinkimas ir naudojimas bus atliekami vadovaujantis pridedamu naudotojo vadovu. (Pastaba: jei pamesite arba nerasite WEBER® naudotojo vadovo, kitu galėsite naudotis adresu www.weber.com arba tokioje pagal šalį pritaikytoje svetainėje, į kurią savininkas gali būti nukreipiamas.) Kai įranga naudojama ir prižiūrima įprastai, nuosavuose vienos šeimos namuose arba bute, „Weber" sutinka pagal šią garantiją remontuoti arba pakeisti sugedusias dalis vadovaujantis toliau nurodytu galiojančiu laikotarpiu, apribojimais ir išimtimis. ŠI GARANTIJA KIEK LEIDŽIA GALIOJANTIS ĮSTATYMAS SUTEIKIAMA TIK PIRMINIAM PIRKĖJUI IR JOS NEGALIMA PERLEISTI KITIEMS SAVININKAMS, IŠSKYRUS TADA, KAI ĮRENGINYS DOVANOJAMAS ARBA SUTEIKIAMAS PER AKCIJAS, KAIP NURODYTA AUKŠČIAU.

SAVININKO ATSAKOMYBĖS PAGAL ŠIĄ GARANTIJĄ

Kad garantija būtų teikiama sklandžiai, svarbu (bet neprivaloma) užregistruoti savo WEBER® gaminį adresu www.weber.com arba tokioje pagal šalį pritaikytoje svetainėje, į kurią savininkas gali būti nukreipiamas). Taip pat išsaugokite originalų pirkimo kvitą ir (arba) sąskaitą. Užregistravus WEBER® produktą jūsų garantija bus patvirtinama ir užtikrinamas tiesioginis ryšys tarp jūsų ir „Weber", jei mums reikės su jumis susiekti.

Minėta garantija galioja tik jei savininkas deramai prižiūri WEBER® gaminį pagal visas surinkimo instrukcijas, naudojimo instrukcijas ir prevencinius reikalavimus, kaip nurodyta naudotojo vadove, nebent savininkas galėtų įrodyti, kad defektas arba gedimas nėra atsiradęs dėl minėtų įsipareigojimų nesilaikymo. Jei gyvenate pakrantės zonoje arba įrenginys laikomas šalia baseino, reguliariai plaukite ir skalaukite išorinius paviršius, kaip nurodyta pridedamame naudotojo vadove.

GARANTIJOS NAUDOJIMAS / GARANTIJOS IŠIMTIS

Jei manote, kad turite dalį, kuriai taikytina ši garantija, kreipkitės į „Weber" klientų aptarnavimo skyrių pagal mūsų kontaktinę informaciją svetainėje (www.weber.com arba tokioje pagal šalį pritaikytoje svetainėje, į kurią savininkas gali būti nukreipiamas). „Weber", kai atliks apžiūrą, suremontuos arba pakeis (savo nuožiūra), sugedusią dalį, kuriai galioja ši garantija. Tokiu atveju, kai remontas arba keitimas nėra galimas, „Weber" gali nuspręsti (savo nuožiūra) pakeisti netinkamą kepsninę nauja, kuri būtų tos pačios arba didesnės vertės. „Weber" gali paprašyti, kad perduotumėte dalis apžiūrai, transportavimo išlaidas apmokant iš anksto.

Ši GARANTIJA nustos galioti, jei bus pažeidimų, gedimų, išblukusi spalva ir (arba) rūdžių, už kurias „Weber" nėra atsakinga, kai tai atsirado dėl:

- piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo, keitimų, modifikacijų, netinkamo pritaikymo, vandalizmo, aplaidumo, netinkamo surinkimo arba montavimo ir dėl įprastinės ir kasdieninės priežiūros nevykdymo;
- vabzdžių (tokių kaip vorai) ir graužikų (tokie kaip voverės), įskaitant, bet neapsiribojant, degiklio vamzdelių ir (arba) dujų žarnų pažeidimus;
- laikymo sūriame ore ir (arba) prie tokių chloro šaltinių kaip baseinai ir vonios (spa);
- tokių atšiaurių oro sąlygų kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai, cunamiai arba intensyvus bangavimas, tornadai ar stiprios audros.

Jei naudosite ir (arba) montuosite WEBER® gaminyje dalis, kurios nėra originalios, ši garantija nustos galiojusi ir bet kokie dėl to atsiradę pažeidimai, kurie joje aprašyti, nebus tvarkomi. Ši garantija nustos galioti dėl bet kokių dujinės kepsninės pakeitimų, kurių „Weber" nėra leidusi arba kurie nėra atliekami „Weber" įgalioto aptarnavimo techniko.

GAMINIO GARANTIJOS LAIKOTARPIAI

Puodas, dangtis ir centrinis žiedas: 10 metų neprarūdys ir nepradegs
„One-Touch™" valymo sistema: 5 metus neprarūdys ir nepradegs
Plastikiniai komponentai: 5 metai, išskyrus blukimą ir spalvos nykimą
Visos likusios dalys: 2 metus

ATSAKOMYBĖS APRIBOJIMAS

BE GARANTIJOS IR ATSAKOMYBĖS APRIBOJIMŲ, KURIE APRAŠYTI ŠIOJE GARANTIJOS NUOSTATOJE, DAUGIAU ŠIAME DOKUMENTE IŠSKIRTINAI NĖRA KITOS GARANTIJOS ARBA SAVANORIŠKŲ ATSAKOMYBĖS PAREIŠKIMŲ, KURIE BŪTŲ DIDESNĖS APIMTIES NEI „WEBER" TAIKOMA STATUTINĖ ATSAKOMYBĖ. DABARTINĖ GARANTIJOS NUOSTATA TAIP PAT NEAPRIBOJA IR NEIŠSKIRIA SITUACIJŲ ARBA PRETENZIJŲ, DĖL KURIŲ, KAIP NURODYTA STATUTE, GALIOJA „WEBER" PRIVALOMOJI ATSAKOMYBĖ.

JOKIOS GARANTIJOS NEBUS TAIKOMOS, KAI BAIGSIS ŠIOS GARANTIJOS GALIOJIMO LAIKOTARPIS. JOKIOS KITOS GARANTIJOS, KURIAS SUTEIKIA ASMUO, ĮSKAITANT PREKYBININKĄ ARBA MAŽMENININKĄ, DĖL BET KOKIO PRODUKTO (BET KOKIOS „PRATĘSTOS GARANTIJOS") NIEKAIP NEĮPAREIGOJA „WEBER". IŠSKIRTINĖ ŠIOS RIBOTOS GARANTIJOS PASKIRTIS – DALIES ARBA GAMINIO REMONTAS AR KEITIMAS.

JOKIU ŠIOS SAVANORIŠKOS GARANTIJOS ATVEJU JOKIA KOMPENSACIJA NEBUS DIDESNĖ NEI PIRKIMO SUMA, SUMOKĖTA UŽ PARDUODAMĄ „WEBER" PRODUKTĄ.

PRISIIMATE RIZIKĄ IR ATSAKOMYBĘ UŽ NUOSTOLIUS, ŽALĄ AR NEIGIAMĄ POVEIKĮ SAU IR SAVO TURTUI IR (ARBA) KITIEMS ASMENIMS IR JŲ TURTUI, PATIRIAMĄ DĖL NETINKAMO GAMINIO NAUDOJIMO ARBA PIKTNAUDŽIAVIMO AR INSTRUKCIJŲ NESILAIKYMO, KURIAS „WEBER" PATEIKIA PRIDEDAME SAVININKO VADOVE.

DALIMS IR PRIEDAMS, KURIE PAKEIČIAMI PAGAL ŠIĄ GARANTIJĄ, SUTEIKIAMA GARANTIJA TIK IKI PAMINĖTO GARANTIJOS GALIOJIMO LAIKO PABAIGOS.

ŠI GARANTIJA TAIKOMA TIK NAUDOJIMUI NUOSAVUOSE VIENOS ŠEIMOS NAMUOSE ARBA BUTE IR JI NEGALIOJA „WEBER" KEPSNINĖMS, NAUDOJAMOMS TOKIEMS KOMERCINIAMS, BENDRUOMENINIAMS TIKSLAMS ARBA KOMPLEKSINĖSE SISTEMOSE KAIP RESTORANAI, VIEŠBUČIAI, KURORTAI AR PATALPŲ NUOMA.

LAIKAS NUO LAIKO „WEBER" GALI PAKEISTI SAVO GAMINIŲ DIZAINĄ. NIEKAS ŠIOJE GARANTIJOJE NEĮPAREIGOJA „WEBER" ATLIKTI TOKIUS DIZAINO PAKEITIMUS ANKSČIAU PAGAMINTUOSE GAMINIUOSE, TAIP PAT ŠIE PAKEITIMAI NEREIKŠ PRIPAŽINIMO, KAD ANKSTESNI DIZAINAI BUVO SU DEFEKTAIS.

Savininko vadovo pabaigoje rasite tarptautinių verslo padalinių sąrašą, jei reikės papildomos kontaktinės informacijos.

Apsilankykite svetainėje www.weber.com, pasirinkite savo šalį ir užregistruokite savo grilį jau šiandien.

KEPIMO SISTEMA

„Weber®“ medžio anglies grilio konstrukcija buvo labai gerai apgalvota. Grilius kuriame taip, kad jums niekada nereikėtų nerimauti dėl pakartotinio užsidegimo, karštų ir šaltų taškų ar sudegusio maisto. Užtikrinamas puikus veikimo efektyvumas, valdymas ir rezultatai – kiekvieną kartą.

Dubuo ir dangtis

Kiekvienas „Weber®“ anglių grilis pateikiamas su pridžiovinto porceliano emaliu padengtu plieniniu dubeniu **(A)** ir dangčiu **(B)**. Tai svarbu, nes tai reiškia, kad jis niekada nenusilups ar nesuskilinės. Atspindintis paviršius užtikrina konvekcinį gaminimą, t. y. karštis aplink maistą spinduliuojamas panašiai kaip patalpose naudojamoje orkaitėje, todėl maistas būna paruoštas tolygiai.

Sklendės ir ventiliacijos angos

Gaminant anglių grilyje, svarbų vaidmenį vaidina oras. Kuo daugiau oro įleidžiate į grilį, tuo karštesnė dega ugnis (iki tam tikro karščio) ir tuo dažniau grilį reikia papildyti. Todėl, kad papildyti reikėtų kuo mažiau, laikykite dangtį uždarytą kuo ilgiau. Dubens ventiliacijos angas **(C)** grilio apačioje gaminant reikia palikti atviras, bet jei norite, kad ugnis degtų lėčiau, uždarykite dangčio sklendę (-es) **(D)** iki pusės.

Kepamosios grotelės

Ant didelio atsparumo padengto plieno kepamųjų grotelių **(E)** yra daug vietos visiems jūsų mėgstamiems patiekalams gaminti.

Medžio anglių grotelės

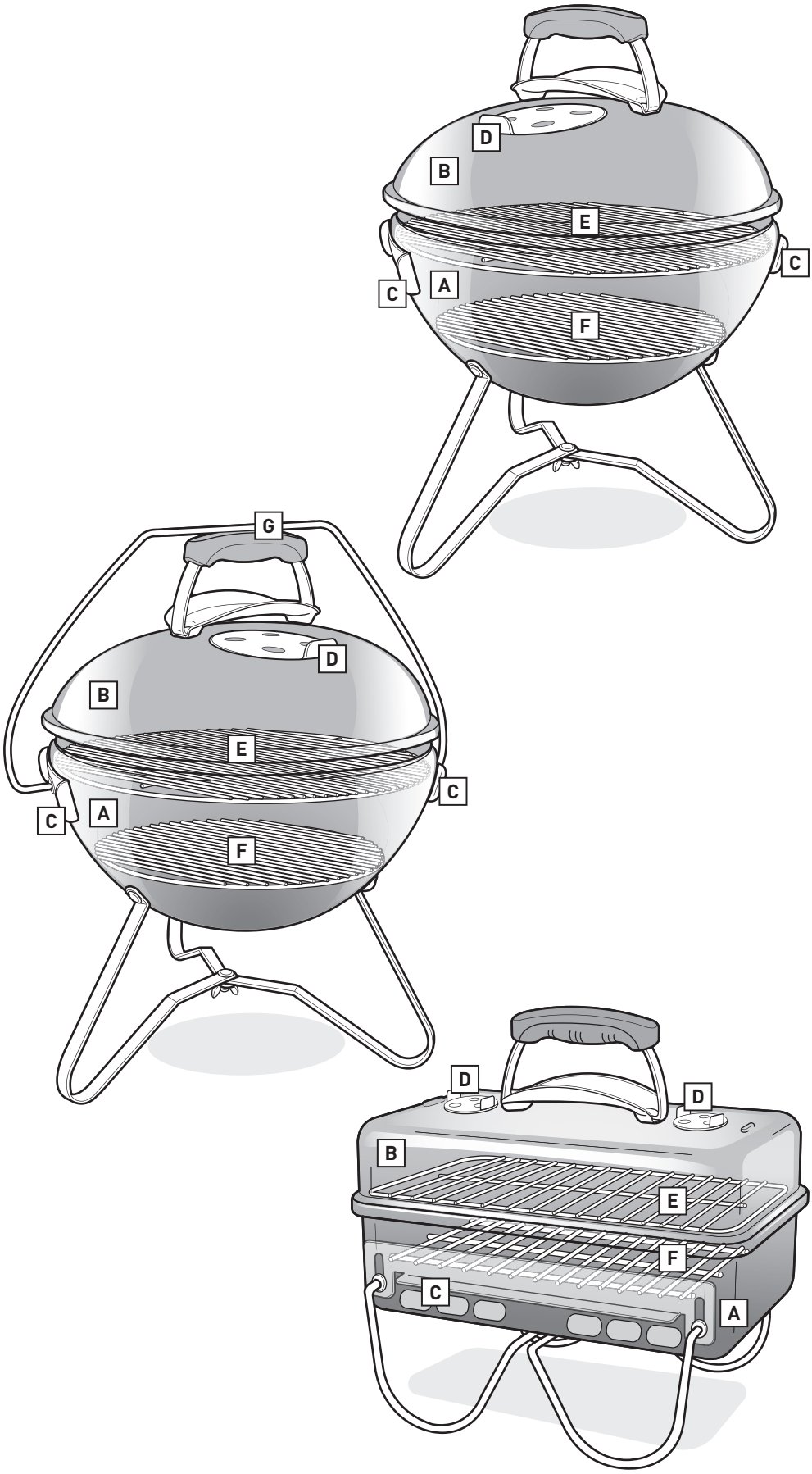
Medžio anglių grotelės **(F)** atsparios bet kokios anglių liepsnos karšiui. Šios didelio atsparumo plieno patvarios grotelės nesideformuos ir nepradegs. Be to, jas naudodami turėsite pakankamai vietos tiesioginiam ir netiesioginiam gaminimui – galite gaminti taip, kaip pageidaujate.

Specialios savybės

Jūsų grilis gali pasižymėti toliau nurodyta savybe:

„Tuck-N-Carry®“ dangčio užraktas

Dėl „Tuck-N-Carry®“ **(G)** dangčio užrakto grilį galima nešti, be to jis atlieka dangčio laikiklio funkciją.



ANGLIŲ UŽDEGIMAS

Tinkamos vietos griliui parinkimas

- Šį grilį naudokite tik lauke ir gerai vėdinamoje zonoje. Jo nenaudokite garaže, pastate, pavartėje ar kitokioje uždaroje zonoje.
- Grilį visada laikykite ant saugaus, lygaus paviršiaus.
- Grilio nenaudokite, jei arčiau nei per 1,5 m yra bet kokių degių medžiagų. Degios medžiagos yra medis arba apdorotos medienos pakylos, terasos ir verandos (bet tuo neapsiribojama).

Anglių kiekio parinkimas

Anglių kiekis priklauso nuo to, ką gaminate grilyje ir grilio dydžio. Jei grilyje gaminate mažus, minkštus maisto gabalėlius, kuriuos pagaminti trunka mažiau nei 20 minučių, žr. lentelę ***Anglių matavimas ir įdėjimas tiesioginiam karščiui gauti***. Jei grilyje gaminate dideles mėsos išpjovas, kurias pagaminti trunka 20 arba daugiau minučių, arba itin jautrius maisto produktus, žr. lentelę ***Anglių matavimas ir įdėjimas netiesioginiam karščiui gauti***. Tinkamam anglių kiekiui pamatuoti naudokite su griliu pateikiamą anglių puodelį. Daugiau informacijos apie tiesioginio ir netiesioginio gaminimo metodus pateikta skyriuje ***GAMINIMO GRILYJE METODAI***.

Gaminimas grilyje pirmą kartą

Prieš pradedant gaminti pirmą kartą, rekomenduojama mažiausiai 30 minučių grilį kaitinti kurui esant įkaitusiam iki raudonumo ir uždėjus dangtį.

Grilio paruošimas uždegimui

1. Nuimkite dangtį. Tam tikruose grilio modeliuose dangtį galite padėti grilio šone naudodami „Tuck-N-Carry®“ dangčio užraktą, kuris atlieka dangčio laikiklio funkciją.
2. Iš grilio išimkite kepamąsias (viršutines) groteles.
3. Išimkite anglių (apatines) groteles ir iš dubens bei peleninės (priklausomai nuo grilio modelio) apačios išvalykite pelenus arba senų anglių gabalus.
4. Atidarykite dubens ventiliacijos angą (-as).
5. Įdėkite anglių (apatines) groteles.

PASTABA: degaus skysčio naudojimo instrukcijos į šį naudotojo vadovą neįtrauktos sąmoningai. Degų skystį naudoti nepatogu, be to jis maistui suteikia cheminių medžiagų skonį, o degūs kubeliai (parduodami atskirai) neturi šių trūkumų. Jei nuspręsite naudoti degų skystį, vadovaukitės gamintojo instrukcijomis ir JOKIU BŪDU uždegimo skysčio nepilkite į liepsną.

Anglių uždegimas naudojant židinių uždegimo priemonę

Paprasčiausiai ir greičiausiai uždegti bet kokias anglis galite naudodami židinių uždegimo priemonę, konkrečiai – „Weber® RapidFire®“ židinių uždegimo priemonę (parduodama atskirai). Prieš naudodami „RapidFire®“ židinių uždegimo priemonę, atsižvelkite į pridedamus įspėjimo ir perspėjimo nurodymus.

1. Ant židinių uždegimo priemonės dugno padėkite keletą suglamžytų laikraščių, tada židinių uždegimo priemonę padėkite ant anglių grotelių **(A)** arba medžio anglių grotelių centre padėkite keletą degių kubelių, o židinių uždegimo priemonę padėkite ant jų **(B)**.
2. Pripildykite židinių uždegimo priemonę anglimis **(C)**.
3. Per židinių uždegimo priemonės šone esančias skylutes uždekite deguys kubelius arba laikraščius **(D)**.
4. Nejudinkite židinių uždegimo priemonės, kol anglys neįsidegs. Kai anglys įsidega, jos pasidengia baltu pelenų sluoksniu.

Pastaba: maistą ant grotelių dėkite tik tada, kai degūs kubeliai bus visiškai sudegę, o anglys pasidengusios pelenų sluoksniu. Nekepkite maisto, kol kuras nepasidengė pelenų sluoksniu.

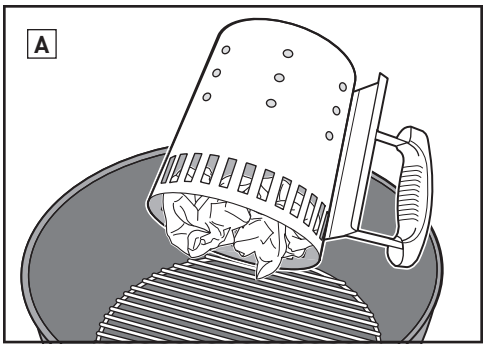
5. Anglims gerai įsidegus, jas paskirstykite vadovaudamiesi tolesniuose puslapiuose pateiktomis instrukcijomis ir maistą gaminkite naudodami norimą gaminimo metodą (tiesioginį arba netiesioginį).

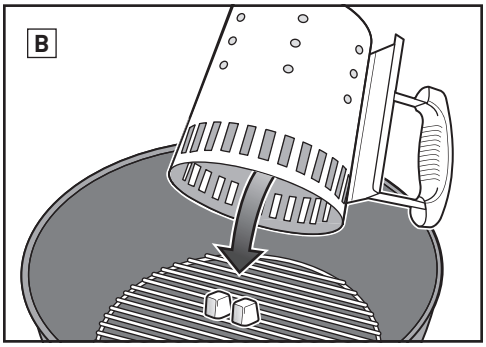
Anglių uždegimas naudojant degius kubelius

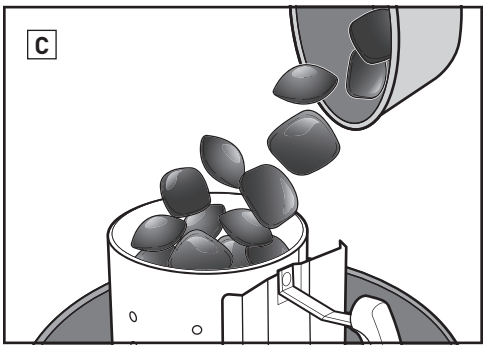
1. Medžio anglių grotelių (apatinių) centre iš anglių suformuokite piramidę ir į jos vidų įdėkite keletą degių kubelių (parduodami atskirai) **(E)**.
2. Ilgu degtuku arba žiebtuvėliu uždekite degius kubelius. Nuo degių kubelių užsidegs anglys.
3. Palaukite, kol anglys visiškai įsidegs. Kai anglys įsidega, jos pasidengia baltu pelenų sluoksniu.

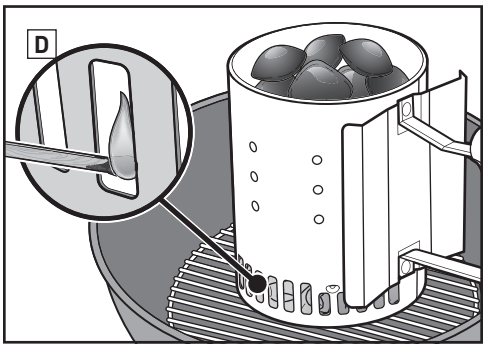
Pastaba: maistą ant grotelių dėkite tik tada, kai degūs kubeliai bus visiškai sudegę, o anglys pasidengusios pelenų sluoksniu. Nekepkite maisto, kol kuras nepasidengė pelenų sluoksniu.

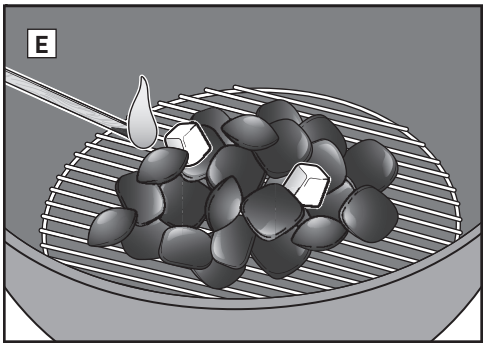
4. Anglims gerai įsidegus, jas paskirstykite vadovaudamiesi tolesniuose puslapiuose pateiktomis instrukcijomis ir maistą gaminkite naudodami norimą gaminimo metodą (tiesioginį arba netiesioginį).

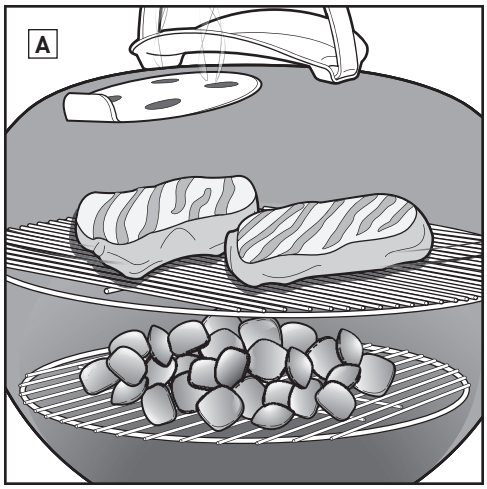












Gaminimas grilyje naudojant tiesioginį karštį

Tiesioginį metodą naudokite gamindami mažus, minkštus maisto gabalėlius, kurių gaminimas trunka mažiau nei 20 minučių, pavyzdžiui:

- Mėsainiai
- Žlėgtainiai
- Kapotiniai
- Kebabai
- Viščiuko gabalėliai be kaulų
- Žuvies filė
- Vėžiagyviai
- Pjaustytos daržovės

Naudojant tiesioginį karštį, liepsna yra tiesiai po maistu (A). Ji apskrudina maisto paviršių, atsiranda aromatas, susiformuoja tekstūra ir maistas tampa skanus dėl karamelizavimosi, be to jis iškepa iki pat centro.

Tiesioginė liepsna generuoja spinduliuojamą ir kondukcinį karštį. Nuo anglių sklindantis spinduliuojamas karštis greitai iškepa prie liepsnos arčiausiai esantį maisto paviršių. Tuo pačiu metu liepsna kaitina kepamųjų grotelių strypus, kurie karštį perduoda tiesiai maisto paviršiui ir išdegina tas su niekuo nesumaišomas ir gražias grotelių žymes.

Anglių išdėstymas tiesioginiam karščiui gauti

1. Užsimaukite grilio arba nuo karščio apsaugančias pirštines.

Pastaba: grilis, įskaitant rankeną ir sklendės / ventiliacijos angų rankenėles, bus karštas. Kad nenusidegintumėte rankų, būtinai užsimaukite grilio arba nuo karščio apsaugančias pirštines.

2. Kai anglys gerai įsidegs, jas tolygiai paskirstykite ant medžio anglių grotelių naudodami ilgas žnyples **(B)**.
3. Uždėkite kepamąsias groteles.
4. Grilį uždenkite dangčiu.
5. Atidarykite dangčio sklendę **(C)**.
6. Groteles įkaitinkite apytikriai 10–15 minučių.
7. Kepamosioms grotelėms įkaitus, jas nuvalykite nerūdijančio plieno šerių grilio šepečiu **(D)**.

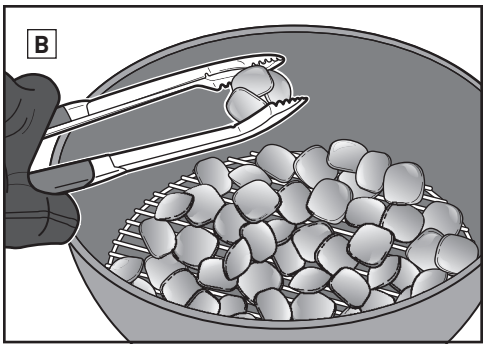
Pastaba: naudokite nerūdijančio plieno šerių grilio šepetį. Ant kepamųjų grotelių arba šepečio pastebėję iškritusių šerių, pakeiskite šepetį nauju.

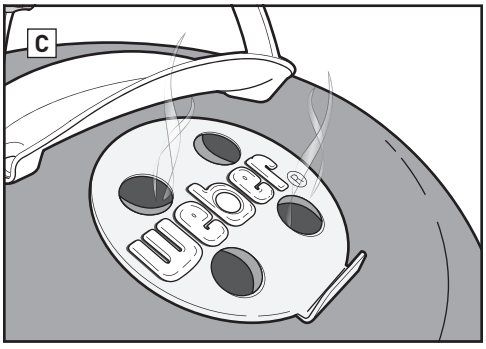
8. Atidarykite dangtį ir maistą padėkite ant grotelių.
9. Grilį uždenkite dangčiu. Informacijos apie rekomenduojamą gaminimo laiką ieškokite recepte.

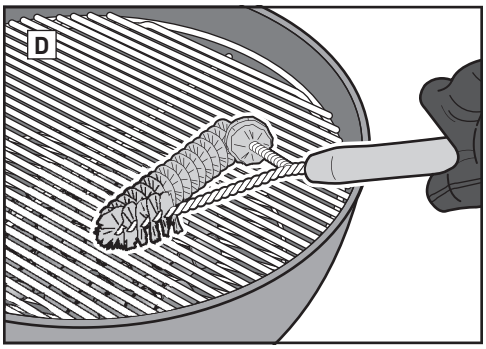
Pastaba: jei gaminimo metu nuimate grilio dangtį, jį nuimkite pirmiausiai pakeldami vieną jo pusę – nekelkite jo tiesiai. Keliant tiesiai susidarys trauka ir dėl jos ant maisto pateks pelenų.

Baigus gaminti...

Uždarykite dangčio sklendę ir dubens ventiliacijos angas, kad anglys užgestų.



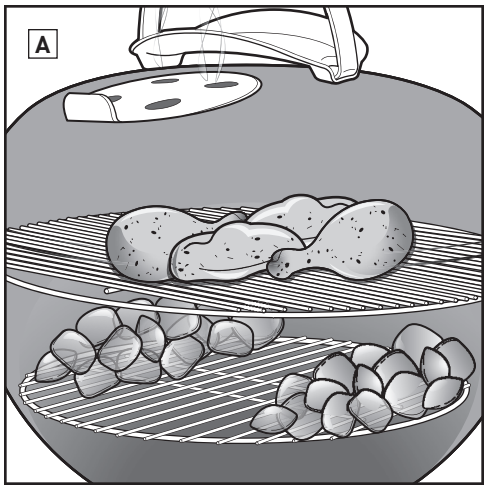




Anglių matavimas ir įdėjimas tiesioginiam karščiui gauti

*****Gabalinę anglį matuokite su griliu pateikiamu anglių matavimo puodeliu.

Grilio skersmuo	Anglių briketai	Buko gabalinė anglis*	Mišrios medienos gabalinė anglis*
Go-Anywhere®	13 briketų	½ puodelio (0,30 kg)	½ puodelio
37 cm	24 briketai	¾ puodelio (0,42 kg)	¾ puodelio
47 cm	30 briketų	1 puodelis (0,56 kg)	¾ puodelio



Gaminimas grilyje naudojant netiesioginį karštį

Netiesioginį metodą naudokite kepdami didesnius mėsos gabalus, kuriems iškepti reikia 20 ar daugiau minučių, arba maistą, kurį tiesioginis karštis gali išdžiovinti ar sudeginti, pavyzdžiui:

- Kapotinis
- Paukštienos gabalėliai su kaulu
- Visa žuvis
- Žuvies filė
- Šoninė

Netiesioginį karštį taip pat galima naudoti baigiant kepti storesnius maisto gabalus arba tiesioginiame karštyje apskrudintas išpjovas su kaulu.

Naudojant netiesioginį karštį, kaista abi grilio pusės arba viena iš jų. Maistas dedamas ant nekaistančios kepamųjų grotelių dalies (A).

Spinduliuojamas ir kondukcinis karštis – nekintantys veiksniai, bet naudojant netiesioginį metodą, jie ne tokie intensyvūs. Tačiau jei grilis uždengtas dangčiu taip, kaip reikia, generuojamas dar vienos rūšies karštis – konvekcinis. Karštis kyla ir juda ratu, atsispindėdamas nuo dangčio ir grilio šonų – taip maistas iš visų pusių iškepa vienodai.

Dėl konvekcinio karščio maisto paviršius neapskrunda ir neparuduoja, kaip nuo spinduliuojamo ir kondukcinio karščio. Jo veikiamas maistas kepa lėčiau, iki pat vidurio, panašiai kaip orkaitėje.

Anglių išdėstymas netiesioginiam karščiui gauti

1. Užsimaukite grilio arba nuo karščio apsaugančias pirštines.

Pastaba: grilis, įskaitant rankeną ir sklendės / ventiliacijos angų rankenėles, bus karštas. Kad nenusidegintumėte rankų, būtinai užsimaukite grilio arba nuo karščio apsaugančias pirštines.

2. Kai anglys gerai įsidegs, naudodami ilgas žnyples paskirstykite jas taip, kad jos būtų arba vienoje, arba kitoje maisto pusėje **(B)**. Tarp anglių galima padėti riebalų surinktuvą, į kurį lašės riebalai.
3. Uždėkite kepamąsias groteles.
4. Grilį uždenkite dangčiu.
5. Atidarykite dangčio sklendę **(C)**.
6. Groteles įkaitinkite apytikriai 10–15 minučių.
7. Kepamosioms grotelėms įkaitus, jas nuvalykite nerūdijančio plieno šerių grilio šepečiu **(D)**.

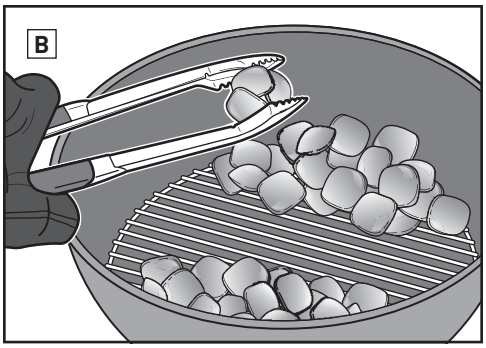
Pastaba: naudokite nerūdijančio plieno šerių grilio šepetį. Ant kepamųjų grotelių arba šepečio pastebėję iškritusių šerių, pakeiskite šepetį nauju.

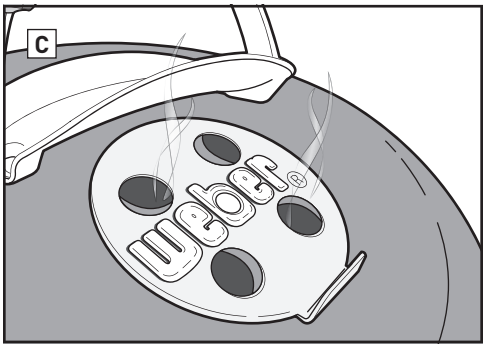
8. Atidarykite dangtį ir maistą padėkite ant grotelių.
9. Grilį uždenkite dangčiu. Informacijos apie rekomenduojamą gaminimo laiką ieškokite recepte.

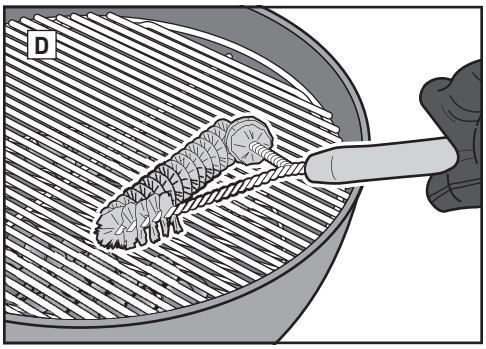
Pastaba: jei gaminimo metu nuimate grilio dangtį, jį nuimkite pirmiausiai pakeldami vieną jo pusę – nekelkite jo tiesiai. Keliant tiesiai susidarys trauka ir dėl jos ant maisto pateks pelenų.

Baigus gaminti

Uždarykite dangčio sklendę ir dubens ventiliacijos angas, kad anglys užgestų.







Anglių matavimas ir įdėjimas netiesioginiam karščiui gauti

*****Gabalinę anglį matuokite su griliu pateikiamu anglių matavimo puodeliu.

Grilio skersmuo	Anglių briketai		Buko gabalinė anglis*		Mišrios medienos gabalinė anglis*	
	Briketaipirmai valandai (vienai pusei)	Briketai, kuriuos reikia pridėti kiekvienai papildomai valandai (vienai pusei)	Anglispirmai valandai (vienai pusei)	Anglis, kurios reikia pridėti kiekvienai papildomai valandai (vienai pusei)	Anglispirmai valandai (vienai pusei)	Anglis, kurios reikia pridėti kiekvienai papildomai valandai (vienai pusei)
Go-Anywhere®	6 briketai	2 briketai	½ puodelio (0,30 kg)	1 sauja	¼ puodelio	1 sauja
37 cm	7 briketai	5 briketai	½ puodelio (0,30 kg)	¼ puodelio	½ puodelio	¼ puodelio
47 cm	15 briketų	7 briketai	½ puodelio (0,30 kg)	1 sauja	½ puodelio	1 sauja

Mūvėkite pirštines

Naudodamiesi anglių griliu, būtinai mūvėkite grilio arba nuo karščio apsaugančias pirštines. Kepimo metu ventiliacijos angos, sklendės, rankenos ir dubuo įkaista, todėl pasirūpinkite savo rankų ir dilbių apsauga.

Nenaudokite degaus skysčio

Nenaudokite degaus skysčio, nes dėl maistas gali įgauti cheminių medžiagų skonį. Židinių uždegimo priemonės (parduodamos atskirai) ir degūs kubeliai (parduodami atskirai) yra daug švaresnės ir veiksmingesnės priemonės anglims uždegti.

Grilio įkaitinimas

10–15 minučių įkaitinant grilį dangčiui esant uždarytam, paruošiamos kepamosios grotelės. Kai visos anglys žėri raudona spalva, temperatūra po dangčiu turi siekti 260 °C. Dėl karščio atsilaisvina ant grotelių esantys maisto likučiai, todėl juos lengviau nuvalyti nerūdijančio plieno šerių grilio šepečiu. Įkaitinant grilį, grotelės tampa pakankamai karštos, kad maistą būtų galima tinkamai apskrudinti, be to tada maistas neprilimpa prie grotelių.

Pastaba: naudokite nerūdijančio plieno šerių grilio šepetį. Ant kepamųjų grotelių arba šepečio pastebėję iškritusių šerių, pakeiskite šepetį nauju.

Aliejumi sutepkite maistą, o ne groteles

Dėl aliejaus maistas neprilimpa, bet to aliejus suteikia aromato ir drėgmės. Geriau nedideliu kiekiu aliejaus sutepti arba apipurkšti maistą, nei juo sutepti groteles.

Pasirūpinkite, kad būtų oro srautas

Angliai degti reikalingas oras. Dangtį reikia laikyti uždėtą kuo ilgiau, bet dangčio sklendę ir dubens ventiliacijos angą palikite atviras. Reguliariai iš grilio apačios pašalinkite pelenus, kad jie neužkimštų ventiliacijos angų.

Uždėkite dangtį

Dėl keturių svarbių priežasčių dangtis turi būti uždėtas kuo ilgiau.

1. Grotelės išlieka pakankamai karštos maistui apskrudinti.
2. Pagaminama sparčiau ir maistas neišdžiūsta.
3. Sulaikomi dūmai, kurie atsiranda riebalams ir sultims garuojant grilyje.
4. Dėl riboto deguonies kiekio, neatsiranda liepsnos pliūpsnių.

Suvaldykite liepsną

Kartais kyla liepsnos pliūpsnių – tai yra gerai, nes apskrunda kepamo maisto paviršius; tačiau, dėl per dažnų liepsnos pliūpsnių, maistas gali sudegti. Laikykite dangtį uždėtą kuo ilgiau. Tada bus ribojamas deguonies kiekis grilyje, todėl lengviau užges liepsnos pliūpsniai. Jei liepsna tampa nesuvaldoma, maistą laikinai perkelkite į netiesioginio karščio sritį, kol liepsna užges.

Laiko ir temperatūros stebėjimas

Jei grilyje gaminate esant šaltesnėms oro sąlygoms ar dideliame aukštyje virš jūros lygio, maistas gaminamas ilgiau. Jei pučia stiprus vėjas, dėl jo pakils anglių grilio temperatūra, todėl būkite arti grilio ir dangtį laikykite uždėtą kuo ilgiau, kad karštis negalėtų išeiti.

Užšaldyti ir švieži maisto produktai

Nepriklausomai nuo to, kokį maistą gaminate – užšaldytą ar šviečią – laikykitės ant pakuotės pateiktų saugos nurodymų ir gaminkite tol, kol bus pasiekta rekomenduojama vidinė temperatūra. Užšaldytas maistas grilyje gaminamas ilgiau ir gali prireikti įdėti daugiau kuro – tai priklauso nuo maisto tipo.

Rūpinkitės grilio švara

Vykdykite kelias pagrindines priežiūros instrukcijas, kad grilis būtų geros išvaizdos ir puikiai veiktų daugelį metų!

- Kad oro srautas būtų tinkamas ir grilis geriau veiktų, prieš naudodami iš puodo apačios ir peleninės pašalinkite susikaupusius pelenus ir seną anglį. Prieš tai atlikdami, įsitikinkite, ar anglys visiškai užgeso ir grilis atvėso.
- Dangčio vidinėje pusėje galite pastebėti į dažus panašių gabaliukų. Grilį naudojant, riebalų ir dūmų garai pamažu oksiduojasi ir tampa anglimi, kuri nusėda ant vidinės dangčio pusės. Suanglėjusius riebalus nuo vidinės dangčio pusės nuvalykite nerūdijančio plieno šerių grilio šepečiu. Kad mažiau kauptųsi šių nuosėdų, vidinę dangčio pusę galima nuvalyti popieriniu rankšluosčiu, kol grilis dar šiltas (bet ne karštas).
- Jei grilį veikia itin nepalankios aplinkos sąlygos, jo išorę vertėtų valyti dažniau. Dėl rūgštinio lietaus, cheminių medžiagų ir sūraus vandens ant paviršiaus gali atsirasti rūdžių. „Weber“ rekomenduoja grilio paviršių valyti naudojant šiltą, muiluotą vandenį. Po to nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite.
- Grilio paviršiui valyti nenaudokite aštrių daiktų arba abrazyvinių valiklių.

Nurodant jautienos ir ėrienos gaminimo laiką naudojamas Jungtinių Valstijų Žemės ūkio departamento vidutinio paruoštumo apibrėžtis (jei nenurodyta kitaip). Nurodytos išpjovos, storio, svorio ir gaminimo grilyje laiko vertės yra orientacinės. Gaminimo laikas gali priklausyti nuo aukščio virš jūros lygio, vėjo ir lauko temperatūros.

Daugiau receptų ir gaminimo grilyje patarimų rasite svetainėje www.weber.com.

		Storis / svoris	Apytikris bendras gaminimo grilyje laikas
RAUDONA MĖSA	**Kepsnys:** Kepsnys „New York“, bifšteksas, išpjova prie šonkaulių, bifšteksas ant kauliuko ir išpjovos stormena (nugarinė)	2 cm storio	**4–6 minutės** tiesioginis didelis karštis
		2,5 cm storio	**6–8 minutės** tiesioginis didelis karštis
		5 cm storio	**14–18 minučių** skrudinimas 6–8 minutes tiesioginiame dideliame karštyje ir gaminimas ant grotelių 8–10 minučių netiesioginiame dideliame karštyje
	Šoninės kepsnys	0,7–1 kg, 2 cm storio	**8–10 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Maltos jautienos paplotėlis	2 cm storio	**8–10 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Nugarinė	1,4–1,8 kg	**45–60 minučių** 15 minučių tiesioginiame dideliame karštyje ir gaminimas ant grotelių 30–45 minutes netiesioginiame vidutiniame karštyje
KIAULIENA	**„Bratwurst“:** šviežia	85 g grandinė	**20–25 minutės** tiesioginis mažas karštis
	Kapotinis: be kaulo arba su kaulu viduje	2 cm storio	**6–8 minutės** tiesioginis didelis karštis
		3–4 cm storio	**10–12 minučių** skrudinimas 6 minutes tiesioginiame dideliame karštyje ir gaminimas ant grotelių 4–6 minutes netiesioginiame dideliame karštyje
	Šoninė: nugarinė, kiaulienos šonkauliai	1,4–1,8 kg	**1½–2 valandos** netiesioginis vidutinis karštis
	Šoninė: kaimietiškai, su kaulu viduje	1,4–1,8 kg	**1½–2 valandos** netiesioginis vidutinis karštis
	Nugarinė	0,5 kg	**30 minučių** skrudinimas 5 minutes tiesioginiame dideliame karštyje ir gaminimas ant grotelių 25 minutes netiesioginiame vidutiniame karštyje
PAUKŠTIENA	**Viščiuko krūtinėlė:** be kaulo, be odos	170–227 g	**8–12 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Viščiuko šlaunelė: be kaulo, be odos	113 g	**8–10 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Viščiuko gabaliukai: su kaulu viduje, mišrūs	85–170 g	**36–40 minučių** 6–10 minučių tiesioginiame mažame karštyje, 30 minučių netiesioginiame vidutiniame karštyje
	Viščiukas: visas	1,8–2,25 kg	**1–1½ valandos** netiesioginis vidutinis karštis
	Kornvalio višta	0,7–0,9 kg	**60–70 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Kalakutas: visas, neįdarytas	4,5–5,5 kg	**2–2 ½ valandos** netiesioginis vidutinis karštis
JŪROS GĖRYBĖS	**Žuvis, filė arba kepsnys:** otas, purpurinis rifešeris, lašiša, paprastasis vilkešeris, kardžuvė, tunas	0,6–1,25 cm storio	**3–5 minutės** tiesioginis vidutinis karštis
		2,5–3 cm storio	**10–12 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Žuvis: visas	0,5 kg	**15–20 minučių** netiesioginis vidutinis karštis
		1,4 kg	**30–45 minutės** netiesioginis vidutinis karštis
	Krevetės	14 g	**2–4 minutės** tiesioginis didelis karštis
DARŽOVĖS	**Šparagai**	1,25 cm skersmens	**6–8 minutės** tiesioginis vidutinis karštis
	Kukurūzai	su lukštu	**25–30 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
		be lukšto	**10–15 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Grybai	šitaki arba jauni grybai	**8–10 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
		portobello	**10–15 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Svogūnai	perpjauti pusiau	**35–40 minučių** netiesioginis vidutinis karštis
		1,25 cm riekelės	**8–12 minučių** tiesioginis vidutinis karštis
	Bulvė	sveika	**45–60 minučių** netiesioginis vidutinis karštis
		1,25 cm riekelės	**9–11 minučių** apvirinimas 3 minutes ir gaminimas ant grotelių 6–8 minutes tiesioginiame vidutiniame karštyje

Įsitikinkite, kad maistas telpa ant grotelių dangtį uždengus; tarp maisto ir dangčio turi būti apytikriai 2,5 cm tarpas.

Gaminimo patarimai

- Žlėgtainius, žuvies filė, vištienos gabalėlius be kaulų ir daržoves grilyje gaminkite lentelėje nurodytą laiką (arba iki norimo paruoštumo) naudodami tiesioginį metodą, maistą gaminimo viduryje vieną kartą apverskite.
- Kepsnius, paukštieną (visą), paukštienos gabalėlius su kaulu, visą žuvį ir storesnes išpjovas grilyje gaminkite lentelėje nurodytą laiką (arba tol, kol iš karto rodmenis rodantis termostatas rodo norimą vidinę temperatūrą) naudodami netiesioginį metodą.
- Prieš pjaustydami, kepsniams, dideliems mėsos gabalams ir storiems kapotiniams bei žlėgtainiams leiskite pabūti 5–10 minučių po pagaminimo. Per šį laiką vidinė mėsos temperatūra pakils 5–10 laipsnių.
- Kad dūmų skonis būtų intensyvesnis, pridėkite kietmedžio skiedrų arba pliauskų (mažiausiai 30 minučių mirkytų vandenyje ir nusausintų) arba sudrėkintų šviežių žolelių, pavyzdžiui, rozmarino, čiobrelio arba lauro lapų. Drėgną medieną arba žoleles dėkite tiesiai ant anglių prieš pat pradėdami gaminti.
- Prieš gamindami grilyje, maistą atitirpdykite. O jei gaminate užšaldytą maistą, jį gaminkite ilgiau.

Su maistu susiję saugos patarimai

- Mėsos, žuvies ar paukštienos neatitirpdykite kambario temperatūroje. Atitirpdykite šaldytuve.
- Prieš pradėdami ruošti maistą ir baigę ruošti šviežią mėsą, žuvį ir paukštieną, karštu, muiluotu vandeniu gerai nusiplaukite rankas.
- Pagaminto maisto niekada nedėkite į tą pačią lėkštę, kurie buvo neapdorotas maistas.
- Visas lėkštes ir gaminimo indus, kurie turėjo sąlytį su žalia mėsa ar žuvimi, nuplaukite karštu, muiluotu vandeniu ir praskalaukite.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 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

ООО 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

© 2015 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.