



## MASTER-TOUCH Premium

E-5770  
SE E-5775



SL

### Uporabniški priročnik za žar na oglje

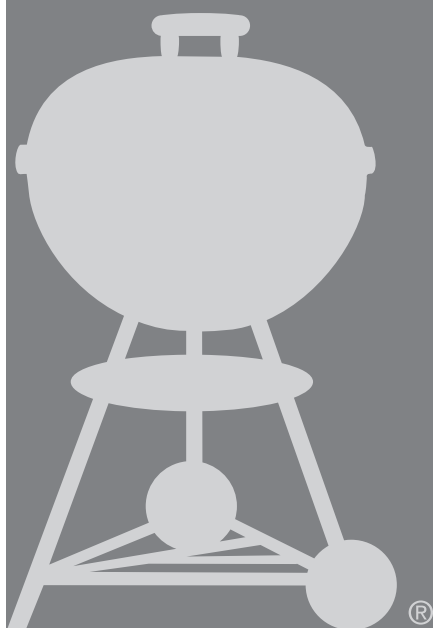
Ne zavržite. Uporabniški priročnik vsebuje pomembna opozorila o nevarnostih, svarila in varnostna navodila. Za navodila za sestavljanje glejte priročnik za sestavljanje. Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih!

Obiščite spletno mesto [www.weber.com](http://www.weber.com), izberite svojo državo in registrirajte svoj žar še danes.

**69191**

SL

10/31/18

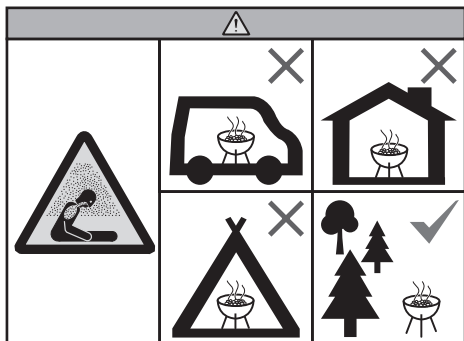




**Neupoštevanje navedb NEVARNOST, OPOZORILO in POZOR v tem uporabniškem priročniku lahko privede do resnih telesnih poškodb ali smrti ali pa povzroči požar ali eksplozijo in poškoduje lastnino.**

**Pred uporabo tega žara preberite vse varnostne informacije v tem uporabniškem priročniku.**

- ⚠ **OPOZORILO!** Ne uporabljajte v notranjih prostorih! Ta žar je namenjen za uporabo na prostem in v dobro prezračenem prostoru in ni namenjen ter se ne sme nikoli uporabljati kot grelec. Če se uporablja v zaprtih prostorih, se bodo nabrali strupeni hlapi in povzročili hude telesne poškodbe ali smrt.
- ⚠ **OPOZORILO!** Žar se bo zelo segrel, med delovanjem ga ne premikajte.
- ⚠ **OPOZORILO!** Naj se mu otroci in hišni ljubljenci ne približujejo.
- ⚠ **OPOZORILO!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljajte špirita ali bencina! Uporabljajte samo vžigalnike, ki so skladni z EN 1860-3!
- ⚠ **OPOZORILO!** Ne pecite, dokler na oglju ni plasti pepela.
- ⚠ **OPOZORILO:** Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, npr. hišah, šotorih, počitniških prikolicah, avtodomih, ladjah. Zastrupitev z ogljikovim monoksidom je lahko usodna.



## NEVARNOSTI

- ⚠ Ne uporabljajte ga v garaži, stavbi, prehodu med stavbami ali katerem koli drugem zaprtem prostoru.
- ⚠ Za prižiganje oglja ne uporabljajte bencina, alkohola ali drugih vnetljivih tekočin. Če uporabljate tekočino za prižiganje oglja (ni priporočljivo), pred prižiganjem odstranite tekočino, ki je morda stekla skozi odprtine za zrak na posodi.
- ⚠ Na vroče ali toplo oglje ne dodajajte tekočine za prižiganje oglja ali oglja, impregniranega s tekočino za prižiganje oglja. Tekočino za prižiganje oglja po uporabi zaprite in jo odložite na varni razdalji od žara.
- ⚠ Pazite, da na območju za peko ni vnetljivih hlapov in tekočin, kot sta bencin, alkohol ipd., ter vnetljivih materialov.

## OPOZORILO

- ⚠ Žara ne uporabljajte, če vsi deli niso na svojem mestu. Žar mora biti pravilno sestavljen v skladu z navodili za sestavljanje. Neustrezno sestavljen žar je lahko nevaren.
- ⚠ Žara nikoli ne uporabljajte brez nameščenega lovila pepela.
- ⚠ Žara ne uporabljajte pod nobeno vnetljivo konstrukcijo.
- ⚠ Uporaba alkohola, zdravil na recept ali zdravil brez recepta lahko zmanjša sposobnost uporabnika za pravilno sestavljanje in uporabo žara.
- ⚠ Žar uporabljajte previdno. Med peko ali čiščenjem bo vroč, nikoli ga ne puščajte brez nadzora.
- ⚠ Pri uporabi tekočine za prižiganje vedno preverite lovilec pepela. V lovilcu pepela se lahko nabere tekočina in se vžge, kar bi lahko povzročilo ogenj pod posodo. Pred prižiganjem oglja odstranite tekočino za prižiganje iz lovilca pepela.
- ⚠ Žar ni namenjen za namestitev v avtodomih in/ali plovilih.
- ⚠ Žara ne uporabljajte na razdalji 1,5 m (5 čevljev) od vnetljivih materialov. Vnetljivi materiali vključujejo med drugim les ali obdelane lesene deske, terase in podeste.
- ⚠ Žar naj bo ves čas na varni, ravni površini, brez vnetljivih materialov.
- ⚠ Žara ne postavljajte na steklo ali vnetljivo površino.
- ⚠ Žara ne uporabljajte v močnem vetru.
- ⚠ Med prižiganjem in uporabo žara ne nosite oblačil s širokimi rokavi.
- ⚠ Ne dotikajte se rešetke za peko ali oglje, pepela, oglja ali žara, da bi preverili, ali je vroč.
- ⚠ Ko končate peko, pogasite oglje. Za gašenje zaprite odprtine za zrak na posodi in loputo pokrova in posodo pokrijte s pokrovom.
- ⚠ Med peko, nastavljanjem prezračevalnih rež (lop ut), dodajanjem oglja in roko vanjem s termometrom ali pokrovom uporabite rokavice za žar, ki so odporne proti vročini (in so skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več).
- ⚠ Ustrezne pripomočke uporabljajte z dolgimi, proti vročini odpornimi ročaji.

- ⚠ Oglje vedno naložite na vrh (spodnje) rešetke za oglje. Oglja ne namestite neposredno na dno posode.
- ⚠ Vročega oglja nikoli ne odlagajte na mesta, kjer bi lahko nanj kdo stopil ali kjer bi lahko predstavljalo nevarnost požara. Pepela ali oglja nikoli ne odlagajte, dokler ni do konca pogašeno.
- ⚠ Ne shranjujte žara, dokler nista pepel in oglje povsem ugasnili.
- ⚠ Ne odstranjujte pepela, dokler ni oglje popolnoma pogorelo in povsem ugasnilo ter se je žar ohladil.
- ⚠ Električne žice in kable shranjujte stran od vročih površin žara ter območij z veliko prehodnostjo.

## OPOZORILO

- ⚠ Za nadzorovanje izbruhov plamenov ali ugašanje oglja ne uporabljajte vode.
- ⚠ Če posodo obložite z aluminijasto folijo, bo to omejilo pretok zraka. Namesto tega pri peki s posredno vročino uporabite posodo za zbiranje tekočin iz mesa.
- ⚠ Redno preverjajte, ali s krtače za žar odpadajo ščetine in ali so obrabljene. Zamenjajte krtačo, če na rešetki za peko ali krtači najdete odpadle ščetine. Podjetje WEBER vam priporoča, da vsako pomlad kupite novo krtačo za žar iz nerjavečega jekla.

## DODATNA OPOZORILO

- ⚠ Preden odstranite pokrov s tečajev, ga odprite, da sprostite pritisk na vzmet.



# GARANCIJA

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 («WEBER») se ponaša z varnimi, vzdržljivimi in zanesljivimi izdelki.

To je WEBROVA prostovoljna garancija, ki vam jo zagotavljamo brez dodatnih stroškov. Vsebuje informacije, ki jih boste potrebovali za popravilo WEBROVEGA izdelka, če bi morda prišlo do okvare ali poškodb.

**Če je izdelek okvarjen, ima uporabnik v skladu z veljavnimi zakoni več pravic. Te pravice vključujejo dopolnitev zmogljivosti ali zamenjavo, znižanje prodajne cene in nadomestilo. V Evropski uniji bi to na primer pomenilo dvoletno predpisano garancijo, ki začne veljati z dnem predaje izdelka. Teh in drugih zakonsko določenih pravic ta garancijska določila ne zadevajo. Pravzaprav ta garancija lastniku zagotavlja dodatne pravice, ki so neodvisne od zakonsko določenih.**

## WEBROVA PROSTOVOLJNA GARANCIJA

Podjetje WEBER kupcem svojih izdelkov zagotavlja (če je šlo za darilo ali promocijo, pa osebi, za katero je bil izdelek kupljen kot darilo ali promocijski predmet), da je izdelek brez napak v materialu ali izdelavi za časovno obdobje, določeno spodaj, če je sestavljen in uporabljen v skladu s spremljevalnim uporabniškim priročnikom. (Opomba: Če WEBROV uporabniški priročnik izgubite ali založite, ga najdete na spletnem mestu [www.weber.com](http://www.weber.com) ali različici strani države uporabnika, kamor bo ta preusmerjen.) Pri uporabi in vzdrževanju v običajni, zasebni enodružinski hiši ali stanovanju se WEBER v okviru te garancije strinja s popravili ali menjavo okvarjenih delov v določenem časovnem obdobju ob upoštevanju omejitev in spodaj naštetih izključitev. DO OBSEGA, KI GA DOVOLJUJEJO VELJAVNI ZAKONI, SE TA GARANCIJA NANAŠA SAMO NA IZVIRNEGA KUPCA IN JE NI MOGOČE PRENESTI NA NASLEDNJE KUPCE, RAZEN V PRIMERU DARILA IN PROMOCIJSKEGA PREDMETA, KOT JE OMENJENO ZGORAJ.

## ODGOVORNOSTI LASTNIKA PO TEJ GARANCIJI

Da si zagotovite garancijsko kritje brez težav, je pomembno (ne pa zahtevano), da svoj izdelek Weber registrirate prek spleta na spletnem mestu [www.weber.com](http://www.weber.com) ali različici tega spletnega mesta v svoji državi, na katero boste morda preusmerjeni. Shranite originalne račune in/ali fakture. Registracija izdelka potrjuje vaše garancijsko kritje in pomeni neposredno povezavo med vami in podjetjem WEBER, če moramo stopiti v stik z vami.

Zgornja garancija je veljavna samo, če lastnik razumno skrbi za izdelek podjetja WEBER tako, da sledi vsem navodilom za sestavljanje, uporabo in preventivno vzdrževanje, kot je zapisano v spremljevalnem uporabniškem priročniku, razen če dokaže, da je okvara ali napaka neodvisna od neupoštevanja zgoraj omenjenih obveznosti. Če živite na obalnem območju ali imate izdelek postavljen v bližini bazena, vzdrževanje vključuje redno pranje in splakovanje zunanjih površin, kot je to zapisano v spremljevalnem uporabniškem priročniku.

## RAVNANJE Z GARANCIJO/IZKLJUČITVE PRI GARANCIJI

Če menite, da imate del, ki ga ta garancija zadeva, stopite v stik z WEBROVO službo za podporo strankam s pomočjo informacij za stik na našem spletnem mestu ([www.weber.com](http://www.weber.com) ali različici spletnega mesta, na katero boste morda preusmerjeni). Po pregledu bo podjetje WEBER popravilo ali zamenjalo (po svoji izbiri) poškodovani del, ki ga krije ta garancija. Če popravilo ali menjava ni mogoča, lahko podjetje WEBER izbere (po svoji izbiri) zamenjavo zadevnega žara z novim žarom enake ali večje vrednosti. Podjetje WEBER lahko od vas zahteva vračilo delov v pregled, pri čemer morajo biti poštni stroški predhodno poravnani.

Ta GARANCIJA je nična v primeru poškodb, slabšega delovanja, razbarvanja in/ali rje, za katere podjetje WEBER ni odgovorno in ki so nastali zaradi:

- zlorabe, napačne uporabe, spreminjanja, neustrezne uporabe, vandalizma, zanemarjanja, neustreznega sestavljanja ali namestitve in nenormalnega delovanja in nerednega vzdrževanja;
- izpostavljenosti slane zraku in/ali virom klora, kot so plavalni bazeni in masažne kadi;
- težkih vremenskih pogojev, kot so toča, hurikani, potresi, cunami ali valovi, tornadi ali hude nevihte.

Uporaba in/ali namestitve neoriginalnih delov na vaš izdelek podjetja WEBER bo izničila to garancijo, ki tako ne bo več krila vseh poškodb.

## GARANCIJSKA OBDOBJA ZA IZDELEK

Posoda, pokrov in osrednji nosilec:  
10 let, prerjavenje/prežganje

Sestavni deli iz nerjavečega jekla:  
5 let, prerjavenje/prežganje

Čistilni sistem ONE-TOUCH:  
5 let, prerjavenje/prežganje

Plastični deli:  
5 let brez posvetlitve barve ali razbarvanja

Vsi preostali deli:  
2 leti

## IZJAVE O OMEJITVI ODGOVORNOSTI

RAZEN GARANCIJE IN IZJAV O OMEJITVI ODGOVORNOSTI, KOT SO OPISANE V TEJ GARANCIJSKI IZJAVI, V NJEJ NE OBSTAJAJO DRUGE GARANCIJE ALI PROSTOVOLJNE IZJAVE O ODGOVORNOSTI, KI BI PRESEGALE ZAKONSKO PREDPISANO ODGOVORNOST IN ZADEVALE PODJETJE WEBER. TRENUTNA GARANCIJSKA IZJAVA PRAV TAKO NE OMEJUJE ALI IZKLJUČUJE SITUACIJ ALI ZAHTEVKOV, PRI KATERIH IMA PODJETJE WEBER ZAKONSKO PREDPISANO ODGOVORNOST.

NOBENA GARANCIJA NE VELJA PO IZTEKU OBDOBJA, KI GA POKRIVA TA GARANCIJA. NOBENE DRUGE GARANCIJE, KI JIH PODELUJE DRUGA OSEBA, VKLJUČNO Z DISTRIBUTERJEM ALI PRODAJALCEM, ZA DRUGE IZDELKE (KOT SO »PODALJŠANE GARANCIJE«), NE ZAVEZUJEJO PODJETJA WEBER. EKSKLUZIVNO SREDSTVO TE GARANCIJE JE POPRAVILLO ALI ZAMENJAVA DELA ALI IZDELKA.

V NOBENEM PRIMERU PO TEJ PROSTOVOLJNI GARANCIJI POVRČILO NE MORE PRESEGATI NAKUPNE CENE PROdanega IZDELKA WEBER.

SAMI PREVZEMATE TVEGANJE IN ODGOVORNOST ZA IZGUBO, OKVARO ALI POŠKODBO VAS ALI VAŠE LASTNINE IN/ALI DRUGIH IN NJIHOVE LASTNINE, KI IZVIRA IZ NAPAČNE UPORABE ALI ZLORABE IZDELKA ALI VAŠEGA NEUPOŠTEVANJA NAVODIL PODJETJA WEBER V SPREMLJEVALNEM UPORABNIŠKEM PRIROČNIKU.

ZA DELE IN DODATKE, ZAMENJANE V OKVIRU TE GARANCIJE, VELJA GARANCIJA SAMO ZA ZGORAJ OMENJENO/-A GARANCIJSKO/-A OBDOBJE/-A.

TA GARANCIJA SE NANAŠA NA UPORABO V ZASEBNI ENODRUŽINSKI HIŠI ALI STANOVANJU IN SE NE NANAŠA NA ŽARE WEBER®, UPORABLJENE V KOMERCIALNIH ALI SKUPNOSTNIH OKOLJIH, ALI NA UPORABO V OKOLJIH, KOT SO RESTAVRACIJE, HOTELI, LETOVIŠČA ALI PROSTORI ZA ODDAJANJE V NAJEM.

PODJETJE WEBER LAHKO OBČASNO SPREMEMI DIZAJN SVOJIH IZDELKOV. NIČ V TEJ GARANCIJI NE VELJA KOT OBVEZNOST, KI BI JO PODJETJE WEBER MORALO VKLJUČITI V PREJ PROIZVEDENE IZDELKE, TAKŠNE SPREMEMBE PA NE MOREJO BITI RAZUMLJENE KOT PRIZNANJE, DA SO BILI PREJŠNJI DIZAJNI OKVARJENI.

Za dodatne informacije za stike glejte seznam mednarodnih poslovnih enot na koncu tega uporabniškega priročnika.

# KAZALO VSEBINE

- 2 Varnost
- 3 Garancija
- 4 Sistem za peko
- 5 Posebne lastnosti
- 7 Pred prižiganjem  
Izberite pravi kraj za peko  
Odločite se, koliko oglja boste uporabili  
Pred prvo peko na žaru  
Priprava žara za prižiganje
- 8 Prižiganje oglja  
Nastavitev žara za metodo neposredne peke na žaru  
Nastavitev žara za metodo posredne peke na žaru
- 10 Metode peke na žaru  
Neposredna vročina
- 11 Metode peke na žaru  
Posredna vročina
- 12 Vodič po peki na žaru
- 13 Metode peke na žaru  
Dimljenje
- 14 Vrste lesa za dimljenje
- 15 Nasveti in triki za uspešno peko na žaru in dimljenje
- 16 Nadomestni deli

Obiščite spletno mesto  
[www.weber.com](http://www.weber.com), izberite svojo državo  
in registrirajte svoj žar še danes.



# SISTEM ZA PEKO

V zasnovo vašega žara na oglje je bilo vložnega veliko dela. Naši žari so zasnovani tako, da vam nikoli ni treba skrbeti zaradi izbruhov plamenov, vročih in hladnih mest ali zažgane hrane. Vsakokrat pričakujte izvrstno delovanje, nadzor in rezultate.

## A Posoda in pokrov

Vsak WEBROV žar na oglje ima jekleno posodo in pokrov, emajlirana s porcelanom. To je pomembno, ker takšna zaščita pomeni, da se žar ne bo nikoli luščil ali kosmil. Odsevna površina omogoča konvekcijsko peko, kar pomeni, da vročina kroži okrog hrane kot v navadni pečici in zagotavlja enakomerne rezultate peke.

## B Lopute in odprtine za zrak

Pomemben dejavnik pri peki na žaru na oglje je zrak. Več zraka pustite v žar, bolj se bo notranjost segrevala, vse dokler ne bo dosežena najvišja možna temperatura. Med peko lahko temperaturo v notranjosti žara enostavno nadzorujete tako, da prilagajate odprtost pokrova in loput za dovod kisika. Da zagotovite visoko temperaturo v notranjosti žara, ki jo potrebujete za metodo neposredne peke, poskrbite, da so odprtine za zrak na posodi in pokrovu popolnoma odprte. Če nameravate peči posredno ali dimiti hrano pri nižjih temperaturah, lahko zaprete pokrov in lopute za dovod kisika do polovice. Če lopute popolnoma zaprete, kisik ne bo imel dostopa, oglje pa bo sčasoma ugasnilo.

## C Rešetka za peko

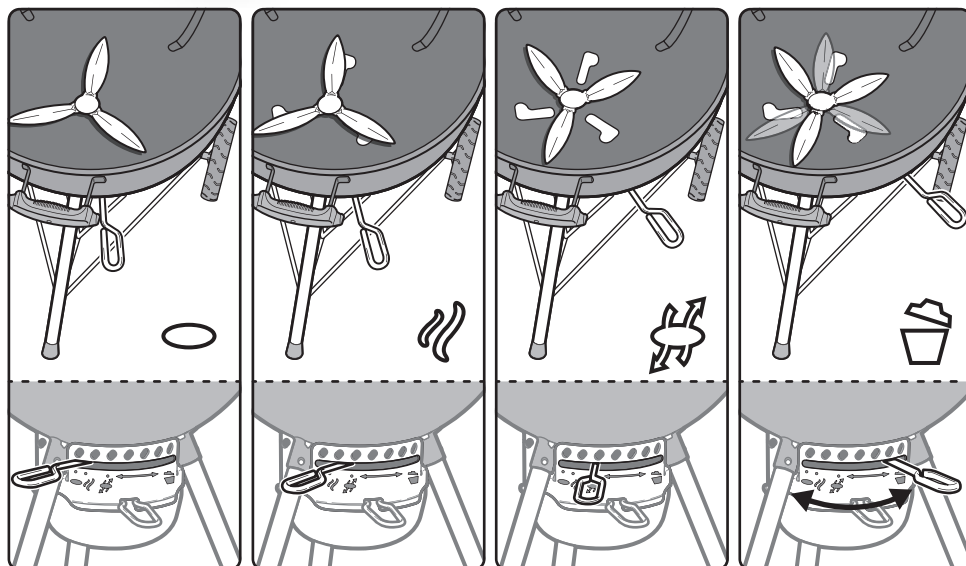
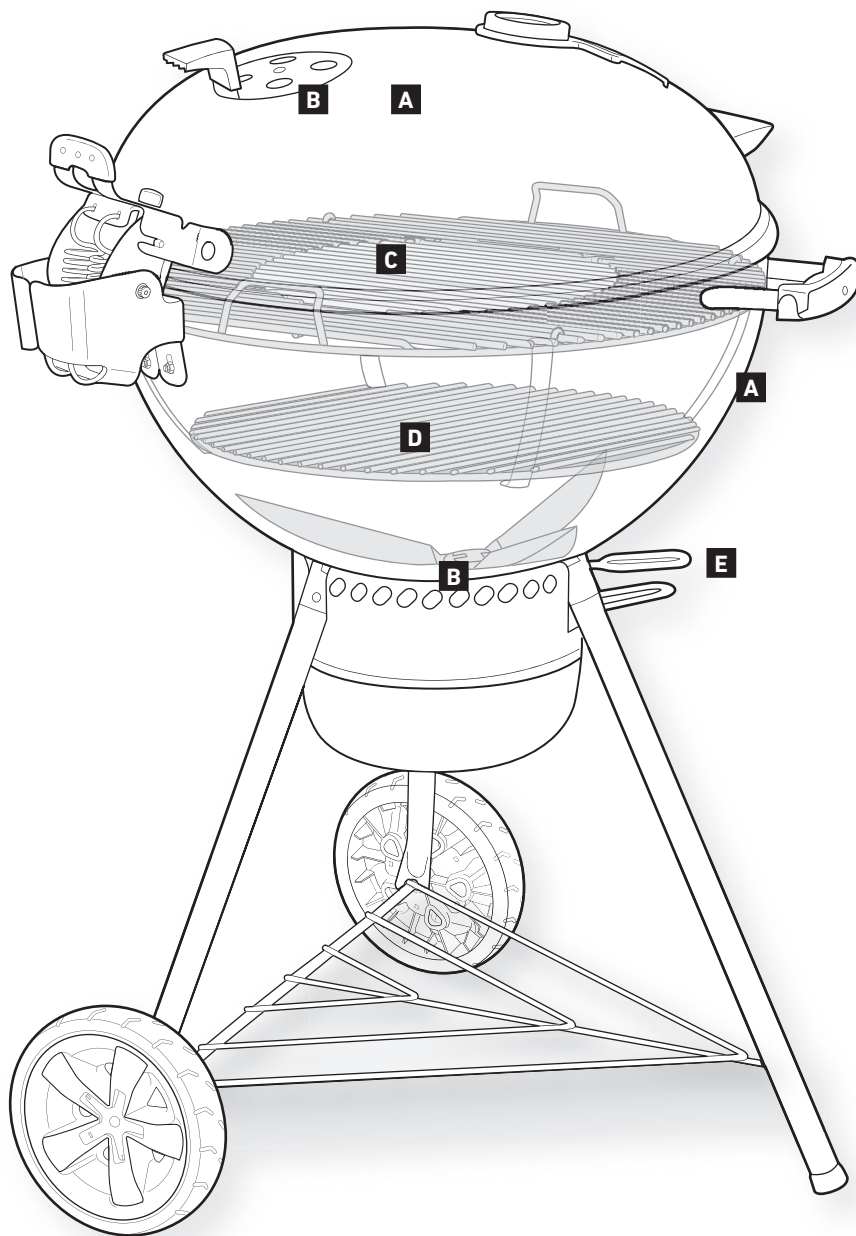
Rešetka za peko, izdelana iz trpežnega nerjavečega jekla, omogoča dovolj prostora za pripravo vseh vaših najljubših jedi.

## D Rešetka za oglje

Rešetka za oglje je odporna proti vsakršni vročini, ki jo ustvari oglje. Ker je ta trpežna rešetka izdelana iz odpornega jekla, se ne bo skrivila ali prežgala. Prav tako vam zagotavlja dovolj prostora za neposredno ali posredno peko, zato lahko pečete, kakor želite.

## E Čistilni sistem ONE-TOUCH

S čistilnim sistemom ONE-TOUCH je čiščenje povsem preprosto. Ko ročaj premikate nazaj in naprej, tri lopatice v posodi pomikajo pepel z dna žara v lovilce pepela. Te iste odprtine za zrak delujejo kot loputa za dovod kisika in pomagajo dovajati kisik ali pogasiti ogenj.





## POSEBNE LASTNOSTI

Ta možnost ni na voljo pri vseh žarih.

### A Sistem GOURMET BBQ SYSTEM

Vaša rešetka za peko ima posebno sredinsko območje, ki ga je mogoče odstraniti. Ta funkcija vam omogoča preprosto dodajanje posebnih vstavkov sistema GOURMET BBQ SYSTEM, kot je rešetka za žar (priložena pri SE E-5775), stojalo za peko perutnine ali kamen za peko pice (prodajata se ločeno). Vsaka od možnosti vam ponuja neomejene priložnosti za preizkušanje novih receptov. Za celotno ponudbo vložkov sistema GOURMET BBQ SYSTEM obiščite naše spletno mesto: [www.weber.com](http://www.weber.com).

### B Vgrajen termometer

Trpežen, vgrajen termometer na pokrovu, ki vam omogoča preprost nadzor temperature.

### C Pokrov s tečaji

Ta na novo zasnovan pokrov s tečaji iz nerjavečega jekla je zelo priročen, saj vam zahvaljujoč njemu pokrova med peko ni treba shranjevati drugje. Ko uporabljate pripomočke za žar WEBER (prodajajo se ločeno), lahko pokrov odstranite s posode.

### D Nosilec za iGRILL

Nosilec za iGRILL ima magnetno površino, na katero lahko med peko namestite iGRILL MINI ali iGRILL 2 (prodajata se ločeno), ter prostor za shranjevanje do 4 sond. Ko ga ne uporabljate, nosilec za iGRILL odstranite.

### E Rešetka za peko na tečajih

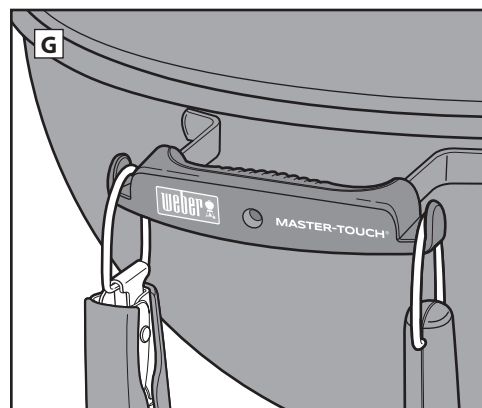
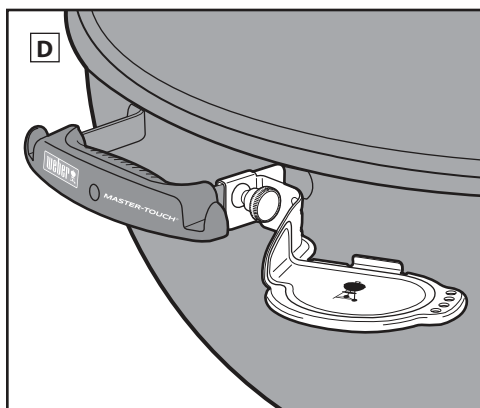
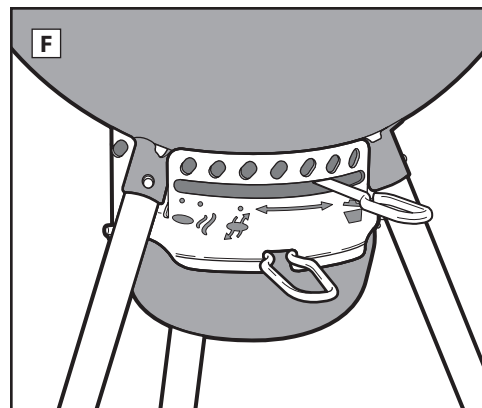
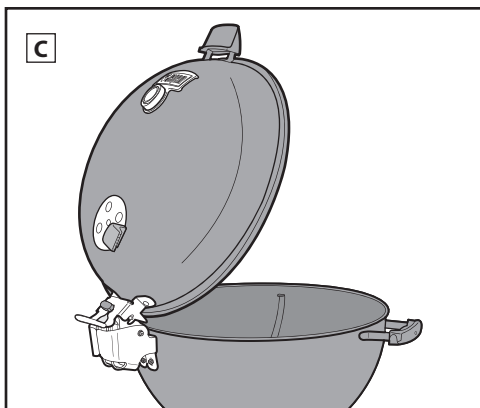
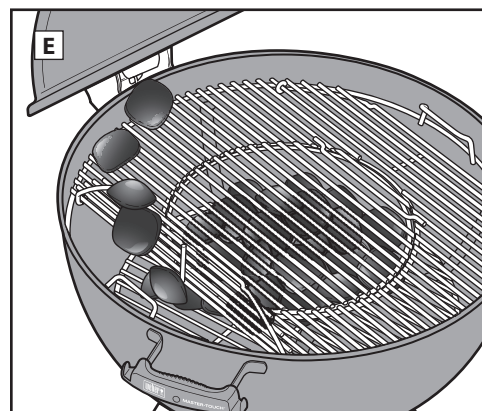
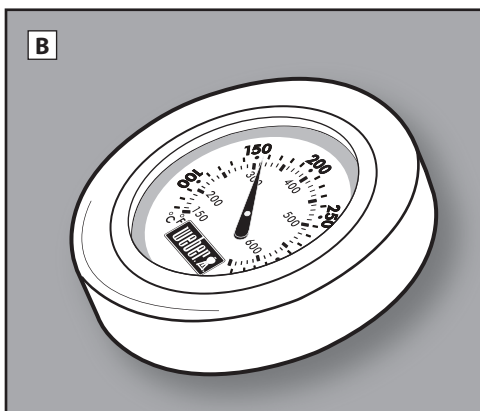
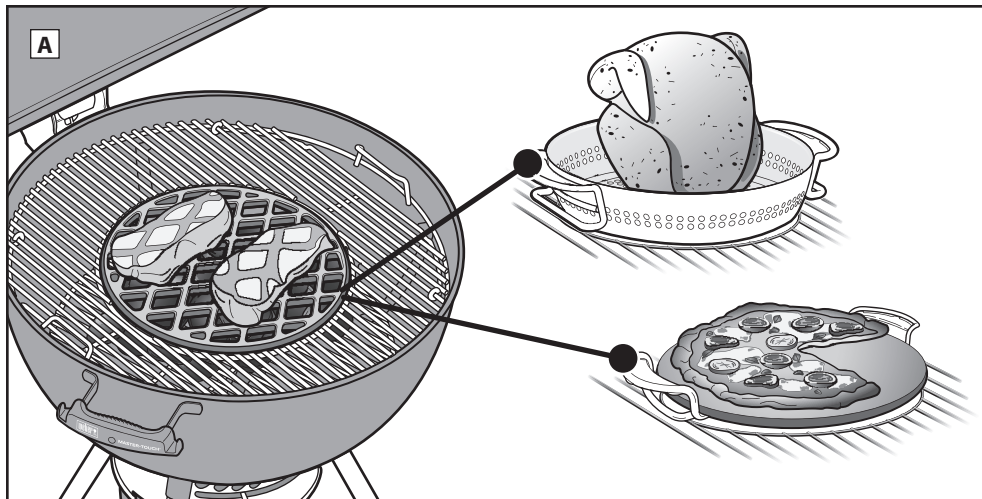
Rešetka za peko na tečajih ima na obeh straneh del, ki ga je mogoče dvigniti in ki omogoča preprosto dodajanje goriva.

### F Visokozmogljiv lovilec pepela

Priložen visokozmogljiv lovilec pepela poskrbi za to, da pepela ne razpihuje naokrog, ker se preprosto odstrani, pa tudi pepel z njim odstranite hitro in čisto.

### G Ročaj s kavljema za pripomočke

Ročaj posode ima vgrajena kavlja, zato lahko pripomočke priročno obesite.





## POSEBNE LASTNOSTI

### **H** Ukrivljena ročaja rešetke za peko

Ukrivljena ročaja rešetke za peko vam omogočata, da rešetko obesite ob strani posode.

### **I** Odprtine za zrak na posodi za dimljenje

Nova oblika odprtin za zrak na posodi omogoča popolno količino zraka za dimljenje in peko na nizki temperaturi.

### **J** Nosilec za oglje in razpršilna plošča

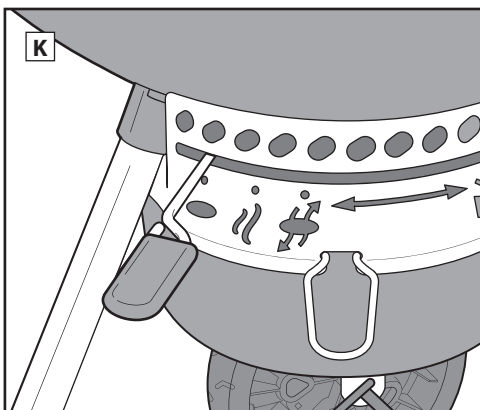
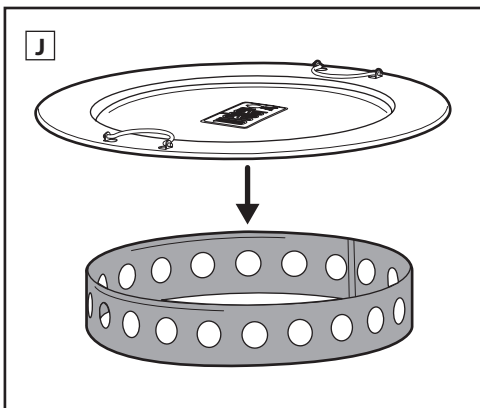
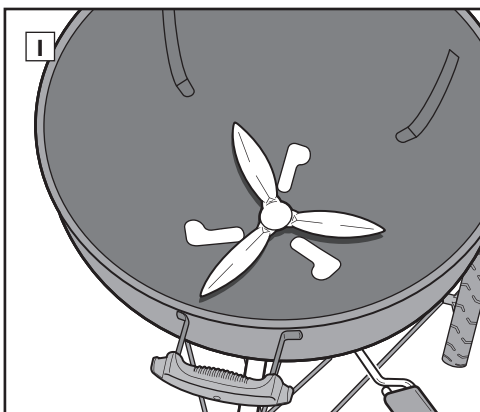
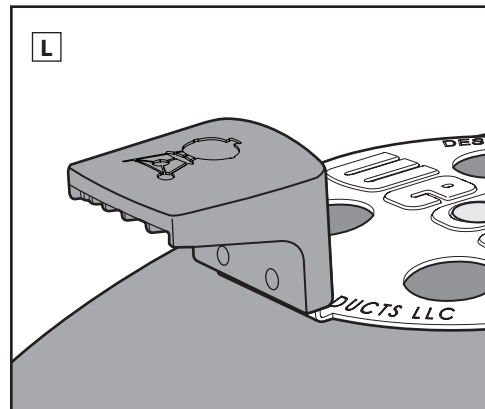
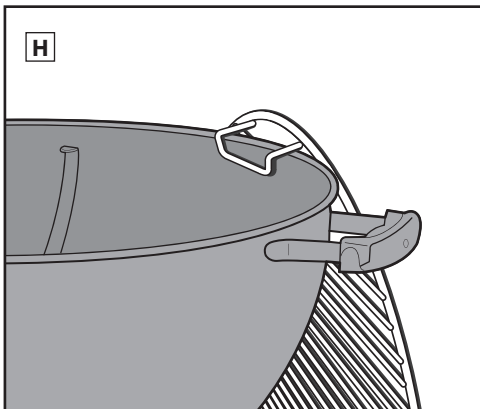
S tema novima pripomočkoma boste veselje do dimljenja hrane ohranili tudi pri svojem žaru na oglje, saj boste lahko stalno in nizko temperaturo ohranjali daljše obdobje. Tej metodi radi rečemo »nizko in počasi«.

### **K** Prekrivalo za ročaj čistilnega sistema ONE-TOUCH (samo SE E-5775)

Prekrivalo za ročaj čistilnega sistema ONE-TOUCH zagotavlja trden oprijem in kar najbolj zmanjša vročino ročaja čistilnega sistema ONE-TOUCH.

### **L** Točka za dotik na loputi pokrova

Točka za dotik na loputi pokrova kar najbolj zmanjša vročino z lopute pokrova za večje udobje.





# PRED PRIŽIGANJEM

## Izberite pravi kraj za peko

- Žar uporabljajte samo na prostem, na dobro prezračenem območju. Ne uporabljajte ga v garaži, stavbi, prehodu med stavbami ali katerem koli drugem zaprtem prostoru.
- Žar naj bo ves čas na varni, ravni površini.
- Žara ne uporabljajte na razdalji 1,5 m (5 čevljev) od vnetljivih materialov. Vnetljivi materiali vključujejo med drugim les ali obdelane lesene deske, terase in podeste.

## Odločite se, koliko oglja boste uporabili

Količina oglja je odvisna od vrste hrane in velikosti žara. Če nameravate peči majhne, mehke kose, ki potrebujejo manj kot 20 minut peke, glejte tabelo **Merjenje in dodajanje oglja pri neposredni vročini**. Če nameravate peči večje kose mesa, ki zahtevajo 20 minut ali več časa za peko, ali občutljivo hrano, glejte tabelo **Merjenje in dodajanje oglja pri posredni vročini**. Da izmerite ustrezno količino oglja, uporabite posodico za oglje, ki je priložena vašemu žaru. Za več podrobnosti o razliki med dimljenjem, neposredno in posredno peko glejte poglavja **METODE PEKE NA ŽARU**.

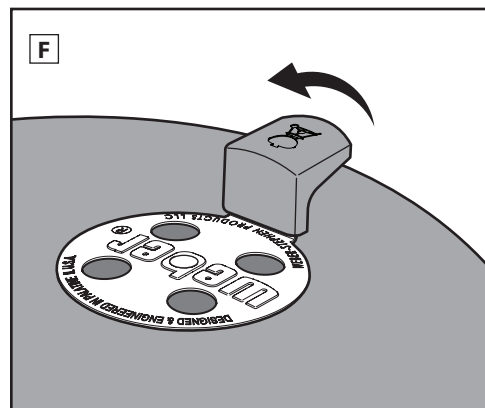
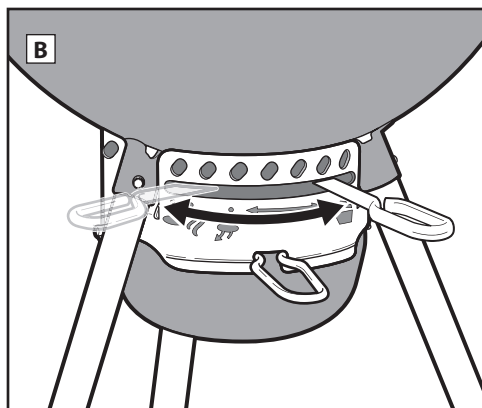
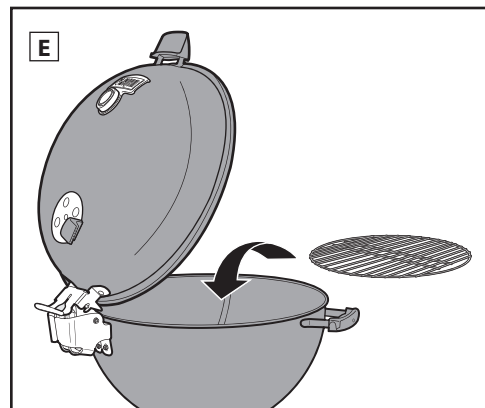
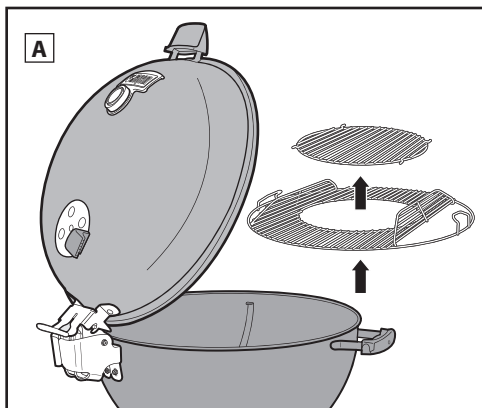
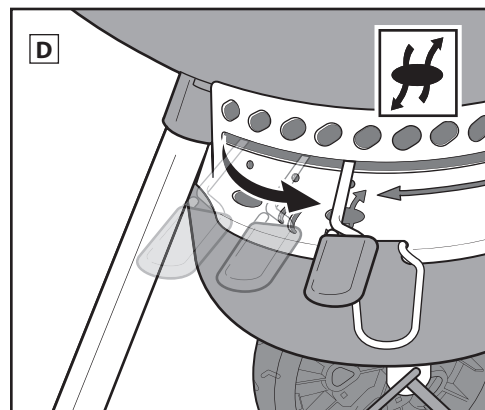
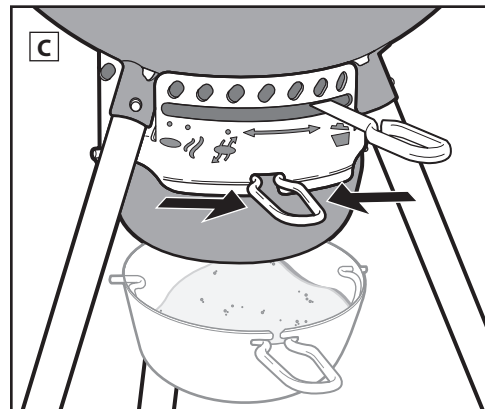
## Pred prvo peko na žaru

Priporočljivo je, da je pred prvo peko žar segret in oglje žareče rdeče ter pokrov pokrit vsaj 30 minut, da zgorijo vsi morebitni ostanki od proizvodnje.

## Priprava žara za prižiganje

1. Pokrov dvignite v odprt položaj.
2. Rešetko za peko sistema GOURMET BBQ SYSTEM odstranite tako, da najprej odstranite snemljivo sredinsko območje, nato pa iz žara odstranite še rešetko za peko (A). *Opomba: Ukrivljena ročaja rešetke za peko vam omogočata, da rešetko obesite ob strani posode.*
3. Odstranite (spodnjo) rešetko za oglje in očistite pepel ali kose starega oglja z dna posode s čistilnim sistemom ONE-TOUCH. Oglje za gorenje potrebuje kisik, zato se prepričajte, da nič ne ovira odprtih za zrak. Premikajte ročaj čistilnega sistema ONE-TOUCH nazaj in naprej, da pepel z dna žara premaknete v lovilec pepela (B).
4. Za odstranitev visokozmogljivega lovilca pepela in odstranitev pepela pritisnite ročaj lovilca pepela, da se loči od žara (C).
5. Odprite odprtine za zrak na posodi tako, da ročico čistilnega sistema ONE-TOUCH premaknete v popolnoma odprt položaj (D).
6. Zamenjajte (spodnjo) rešetko za oglje (E).
7. Odprite odprtine za zrak na pokrovu tako, da premaknete loputo pokrova v popolnoma odprt položaj (F).

*Opomba: Navodila za uporabo tekočine za vžigalnik so namenoma izpuščena iz tega uporabniškega priročnika. Tekočina za vžigalnik je umazana in lahko na vašo hrano prenese okus po kemikalijah, kocke za prižiganje (prodajajo se ločeno) pa tega ne naredijo. Če se boste odločili za uporabo tekočine za vžigalnik, upoštevajte navodila proizvajalca in tekočine za vžigalnik NIKOLI ne dodajajte, če ogenj že gori.*





# PRIŽIGANJE OGLJA

Pred prižiganjem oglja se odločite, katero metodo peke boste uporabili.

## Nastavitev žara za metodo neposredne peke na žaru

### Prižiganje žara s kaminom za prižiganje

Najenostavnejši in najtemeljitejši način za prižiganje vseh vrst oglja je uporaba kamina za prižiganje, še posebej WEBROVEGA kamina za prižiganje RAPIDFIRE (prodaja se ločeno). Pred prižiganjem oglja glejte opozorila, ki so priložena kaminu za prižiganje RAPIDFIRE.

1. Nekaj zmečkanih listov časopisnega papirja položite na dno kamina za prižiganje in ga postavite na (spodnjo) rešetko za oglje (A) ali pa na rešetko za oglje dodajte nekaj kock za prižiganje in nanje postavite kamin za prižiganje (B).
2. Kamin za prižiganje napolnite z ogljem (C).
3. Z dolgim vžigalnikom ali vžigalico prižgite kocke za prižiganje ali časopisni papir skozi luknje na spodnji strani kamina za prižiganje (D).
4. Kamin za prižiganje pustite na mestu, dokler ni oglje popolnoma prižgano. Popolnoma prižgano je, ko je prekrito s plastjo belega pepela.

*Opomba: Preden na rešetko za peko položite hrano, morajo kocke za prižiganje popolnoma zgoreti, na oglju pa mora biti plast pepela. Ne pecite, dokler na oglju ni plasti pepela.*

5. Ko je oglje prižgano, na naslednjih straneh preberite navodila za razporeditev oglja in začnite peči glede na zeleno metodo peke na žaru.

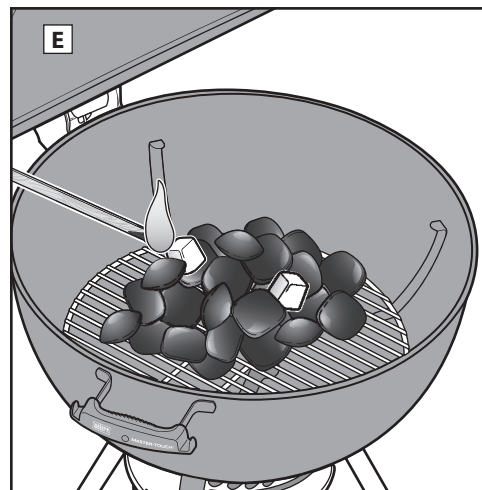
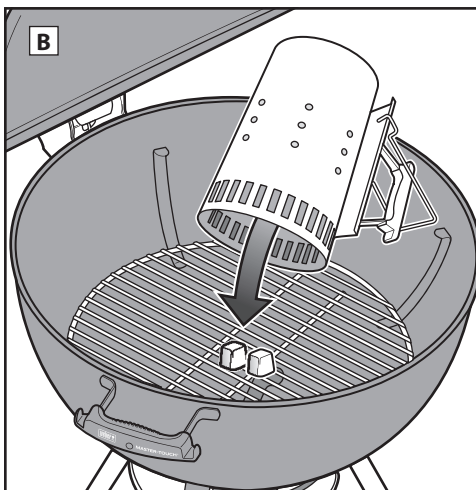
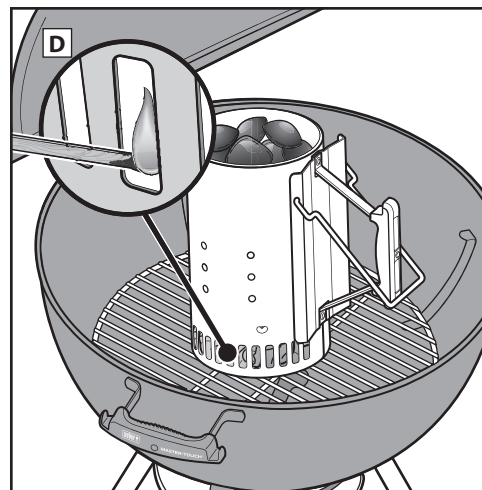
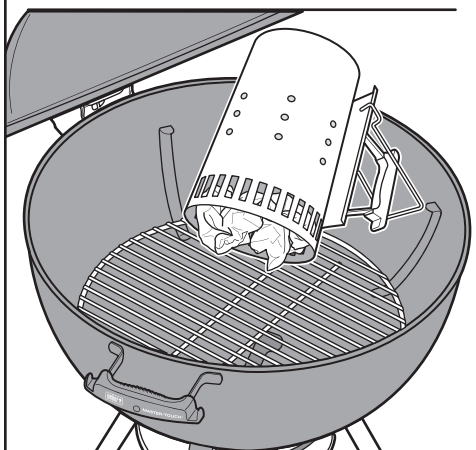
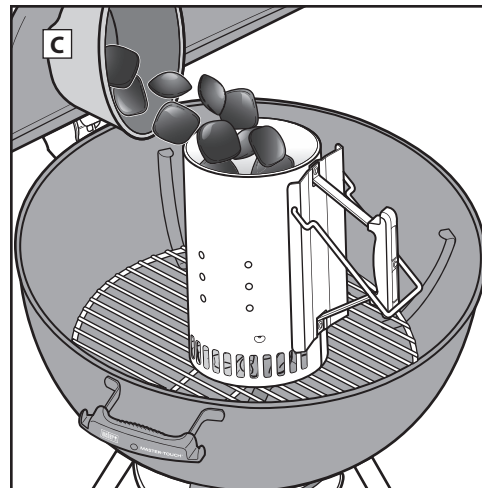
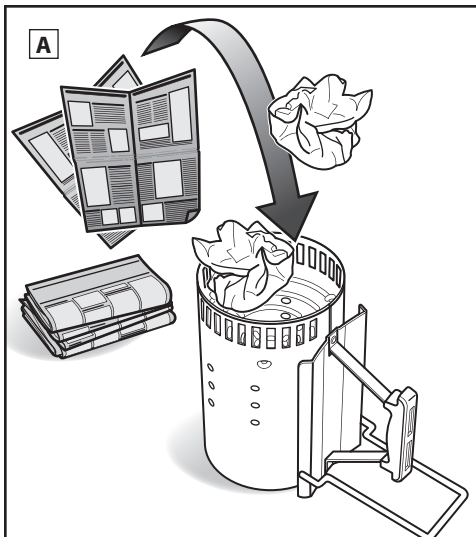
### Prižiganje oglja brez kamina za prižiganje

1. Na sredini (spodnje) rešetke za oglje postavite piramido iz oglja in vanjo položite nekaj kock za prižiganje (prodajajo se ločeno).
2. Z dolgim vžigalnikom ali vžigalico prižgite kocke za prižiganje. Kocke za prižiganje bodo prižgale oglje (E).

3. Počakajte, da oglje povsem zagori. Popolnoma prižgano je, ko je prekrito s plastjo belega pepela.

*Opomba: Preden na rešetko za peko položite hrano, morajo kocke za prižiganje popolnoma zgoreti, na oglju pa mora biti plast pepela. Ne pecite, dokler na oglju ni plasti pepela.*

4. Ko je oglje prižgano, na naslednjih straneh preberite navodila za razporeditev oglja in začnite peči glede na zeleno metodo peke na žaru.





# PRIŽIGANJE OGLJA

## Nastavitev žara za metodo posredne peke na žaru

Pri uporabi metode posredne peke lahko oglje razporedite neposredno po (spodnji) rešetki za oglje na nasprotnih straneh posode ali pa uporabite WEBROVI košarici CHAR-BASKETS.

⚠ Izigibajte se postavljanju oglja v bližino ročajev pokrova in posode ali neposredno pod termometer in loputo pokrova.

⚠ Če uporabljate košarici CHAR-BASKETS, morata biti pred prižiganjem oglja položeni na (spodnjo) rešetko za oglje v posodi žara.

## Prižiganje žara s kaminom za prižiganje

Najenostavnejši in najtemeljitejši način za prižiganje vseh vrst oglja je uporaba kamina za prižiganje, še posebej WEBROVEGA kamina za prižiganje RAPIDFIRE (prodaja se ločeno). Pred prižiganjem oglja glejte opozorila, ki so priložena kaminu za prižiganje RAPIDFIRE.

1. Nekaj zmečkanih listov časopisnega papirja položite na dno kamina za prižiganje in ga postavite na (spodnjo) rešetko za oglje med košarici CHAR-BASKETS, če ju uporabljate (F), ali pa na sredino rešetke za oglje postavite nekaj kock za prižiganje in nanje postavite kamin za prižiganje (G).

2. Kamin za prižiganje napolnite z ogljem (H).

3. Z dolgim vžigalnikom ali vžigalico prižgite kocke za prižiganje ali časopisni papir skozi luknje na spodnji strani kamina za prižiganje (I).

4. Kamin za prižiganje pustite na mestu, dokler ni oglje popolnoma prižgano. Popolnoma prižgano je, ko je prekrito s plastjo belega pepela.

*Opomba: Preden na rešetko za peko položite hrano, morajo kocke za prižiganje popolnoma zgoreti, na oglju pa mora biti plast pepela. Ne pecite, dokler na oglju ni plasti pepela.*

5. Ko je oglje prižgano, na naslednjih straneh preberite navodila za razporeditev oglja in začnite peči glede na zeleno metodo peke na žaru.

## Prižiganje oglja brez kamina za prižiganje

⚠ Izigibajte se postavljanju oglja v bližino ročajev pokrova in posode ali neposredno pod termometer in loputo pokrova.

⚠ Če uporabljate košarici CHAR-BASKETS, morata biti pred prižiganjem oglja postavljeni v posodo žara.

1. Košarici CHAR-BASKETS postavite na (spodnjo) rešetko za peko na nasprotnih straneh posode.

2. Vsako košarico CHAR-BASKET napolnite z izbranim ogljem (J).

3. Med oglje položite nekaj kock za prižiganje (prodajajo se ločeno).

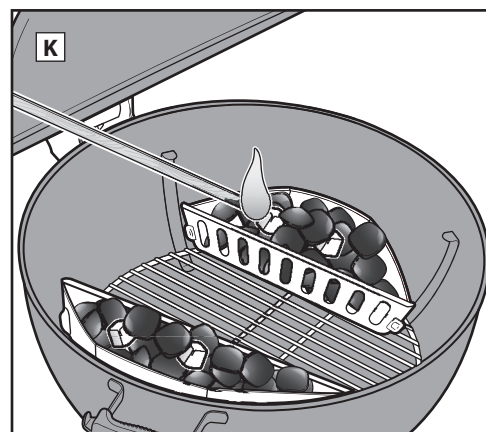
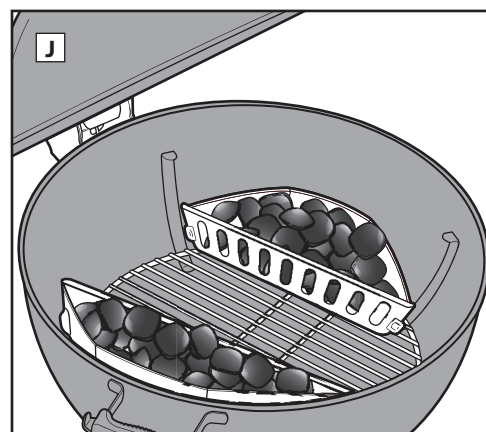
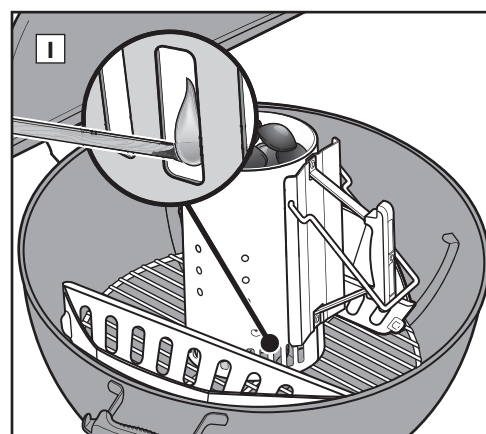
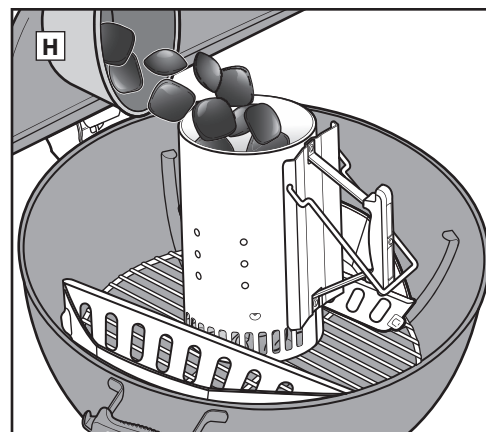
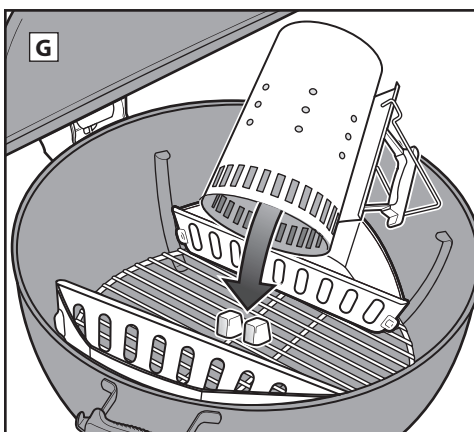
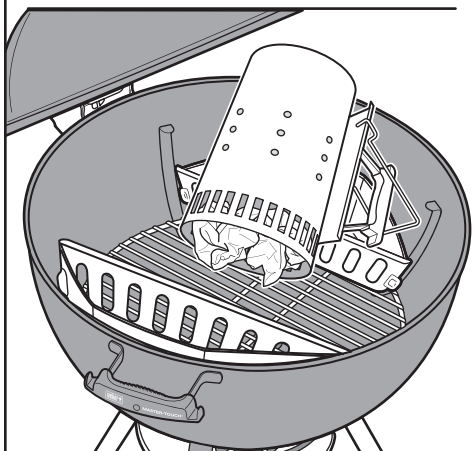
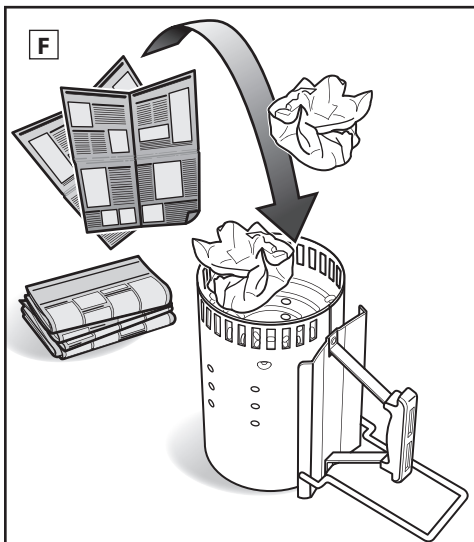
*Opomba: Malce jih zakopljite pod zgornje brikete iz oglja.*

4. Z dolgim vžigalnikom ali vžigalico prižgite kocke za prižiganje (K). Kocke za prižiganje bodo prižgale oglje.

5. Počakajte, da oglje povsem zagori. Popolnoma prižgano je, ko je prekrito s plastjo belega pepela.

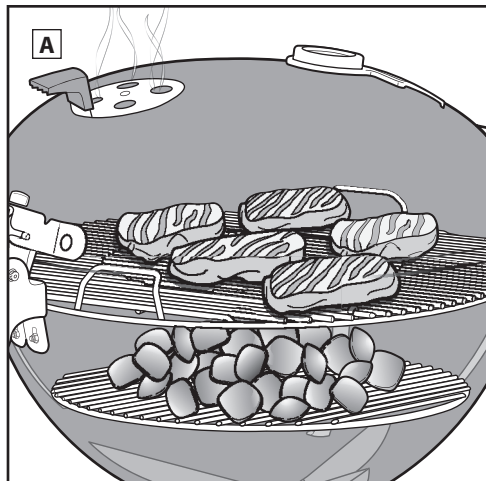
*Opomba: Preden na rešetko za peko položite hrano, morajo kocke za prižiganje popolnoma zgoreti, na oglju pa mora biti plast pepela. Ne pecite, dokler na oglju ni plasti pepela.*

6. Ko je oglje prižgano, na naslednjih straneh preberite navodila za razporeditev oglja in začnite peči glede na zeleno metodo peke na žaru.





# METODE PEKE NA ŽARU – NEPOSREDNA VROČINA



## Peka na žaru z neposredno vročino

Neposredno metodo uporabite za majhne, mehke kose mesa, ki se pečejo manj kot 20 minut, kot so:

- Hamburgerji
- Steaki
- Zarebrnice
- Kebabi
- Kosi piščanca brez kosti
- Ribji fileji
- Lupinarji
- Narezana zelenjava

Pri neposredni vročini se ogenj nahaja neposredno pod hrano (A). Na hitro popeče ali rjavo zapeče površino hrane, razvije okuse ter teksturo in hrano krasno karamelizira, medtem ko jo speče vse do sredine.

Neposredni ogenj ustvari tako žarečo kot prevodno vročino. Žareča vročina oglja hitro speče površino hrane, ki ji je najbližje. Hkrati ogenj segreje rešetko za peko, ki vročino prenese neposredno na površino hrane in ustvari tiste tipične in krasne sledi peke na žaru.

## Razporeditev oglja za neposredno vročino

1. Pri uporabi žara na oglje vedno nosite rokavice za žar, ki so skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več.

*Opomba: Žar, vključno z ročaji in ročaji za lopute/odprtine za zrak, se bo segrel. Da si ne opečete rok, si nadenite rokavice za žar.*

2. Ko oglje popolnoma zagori, uporabite rokavice za žar ali klešče z dolgim ročajem in oglje enakomerno razporedite po (spodnji) rešetki za oglje (B).

3. Prepričajte se, da sta ročaj in loputa pokrova čistilnega sistema ONE-TOUCH popolnoma odprta (C), (D).

4. Ko je oglje prekrito s pepelom, zamenjajte rešetko za peko v posodi.

5. Zaprite pokrov žara.

6. Rešetko za peko najprej segrevajte 10 do 15 minut.

7. Ko je rešetka za peko segreta, odprite pokrov. Uporabite krtačo za žar in rešetko za peko zdrgnite do čistega (E).

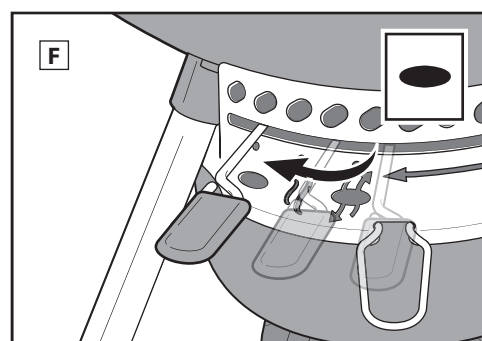
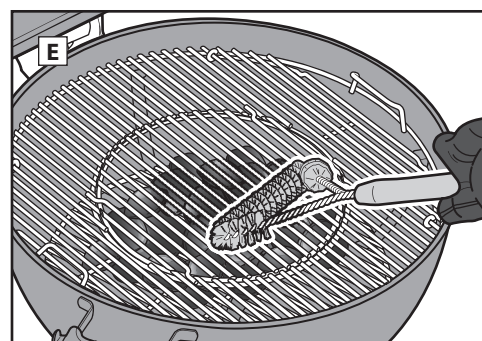
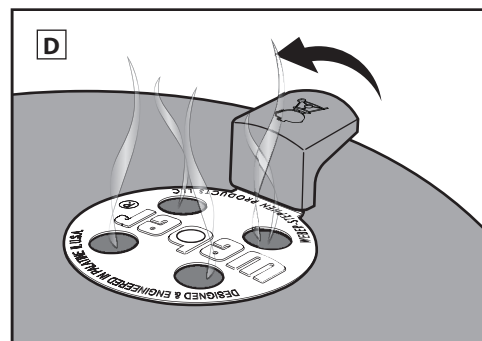
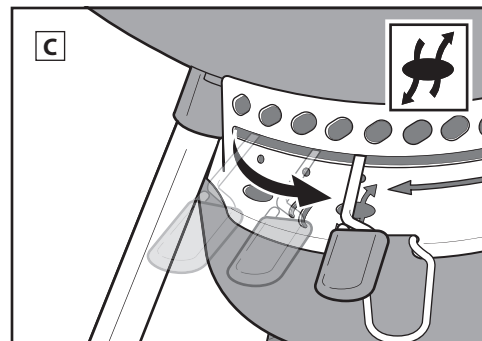
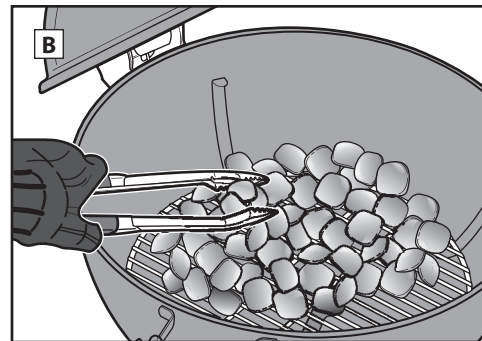
*Opomba: Če uporabljate krtačo za žar s ščetinami iz nerjavečega jekla, jo zamenjajte, če na rešetki za peko ali krtači najdete odpadle ščetine.*

8. Hrano položite na rešetko za peko.

9. Zaprite pokrov žara. Za priporočene čase peke glejte recept.

### Ko končate peko ...

Zaprite loputo pokrova in odprtine za zrak na posodi, da ugasnete oglje (F).



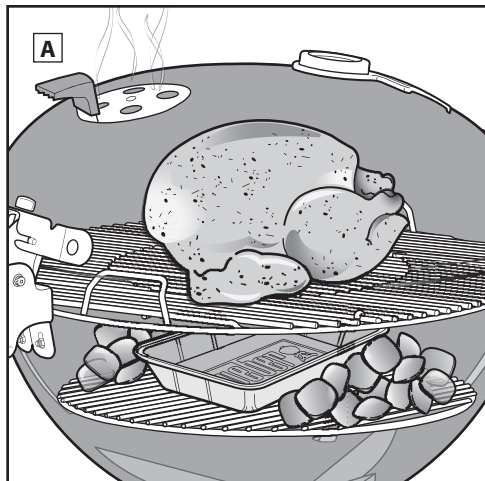
## Merjenje in dodajanje oglja za neposredno vročino

\*Pri merjenju količine oglja uporabite merilno posodico za oglje, priloženo žaru na oglje.

| Premjer žara | Briketi iz oglja WEBER | Briketi iz oglja | Bukovo oglje*          | Oglje iz mešanega lesa* |
|--------------|------------------------|------------------|------------------------|-------------------------|
| 57 cm        | 30 briketov            | 40 briketov      | 1 ¾ posodice (0,98 kg) | 1 ¾ posodice            |



# METODE PEKE NA ŽARU – POSREDNA VROČINA



## Peka na žaru s posredno vročino

Posredno metodo uporabite za večje kose mesa, ki se pečijo 20 minut ali več, ali za hrano, ki je tako občutljiva, da bi jo izpostavljenost neposredni vročini izsušila ali zažgala, kot so:

- Kosi mesa
- Kosi perutnine s kostjo
- Cele ribe
- Občutljivi ribji fileji
- Celi piščanci
- Purani
- Rebra

Posredno vročino lahko uporabite za zaključno peko debelejših hrane ali kosov s kostjo, ki ste jih prej zapekli ali popekli na neposredni vročini.

Pri posredni vročini se vročina nahaja na obeh ali eni strani žara. Hrana je na delu rešetke za peko, neposredno pod katerim ni oglja (A).

Žareča in prevodna vročina sta še vedno pomembni, vendar nista tako močni kot pri neposredni metodi peke. Če pa je pokrov žara zaprt, kot bi moral biti, se zbira še drugačna vrsta vročine: konvekcijska vročina. Vročina se dviga, odbija od pokrova in notranjih površin žara ter kroži, da hrano počasi speče z vseh strani.

Konvekcijska vročina površine hrane ne zapeče tako kot žareča in prevodna vročina. Hrano pečete nežneje, vse do sredine, kot vročina v pečici.

## Razporeditev oglja za posredno vročino

1. Pri uporabi žara na oglje vedno nosite rokavice za žar, ki so skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več.

*Opomba: Žar, vključno z ročaji in ročaji za lopute/odprtine za zrak, se bo segrel. Da si ne opečete rok, si nadenite rokavice za žar.*

2. Ko ste oglje prižgali za zeleno metodo posredne peke na žaru (glejte poglavje »Prižiganje žara«), se z uporabo rokavic za žar in dolgih klešč prepričajte, da je oglje pravilno razporejeno na nasprotnih straneh posode. Izogibajte se postavljanju oglja v bližino ročajev pokrova in posode ali neposredno pod termometer in loputo pokrova (B). Pladenj za odvečno tekočino lahko postavite med oglje, da se bo v njem zbirala tekočina iz hrane.

3. Prepričajte se, da sta ročaj in loputa pokrova čistilnega sistema ONE-TOUCH popolnoma odprta (C), (D).

4. Ko je oglje prekrito s pepelom, zamenjajte rešetko za peko v posodi. Prepričajte se, da je del rešetke za peko s tečaji neposredno nad prižganim ogljem v posodi.

5. Zaprite pokrov žara.

6. Rešetko za peko segrevajte 10 do 15 minut.

7. Ko je rešetka za peko segreta, odprite pokrov. Uporabite krtačo za žar in rešetko za peko zdrgnite do čistega (E).

*Opomba: Če uporabljate krtačo za žar s ščetinami iz nerjavečega jekla, jo zamenjajte, če na rešetki za peko ali krtači najdete odpadle ščetine.*

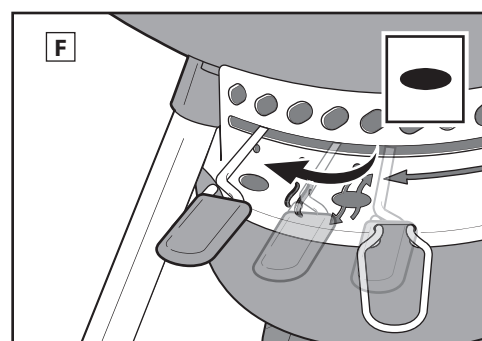
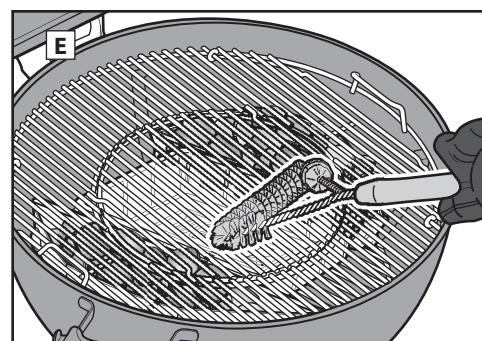
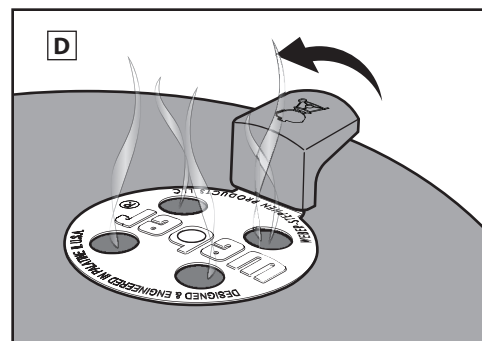
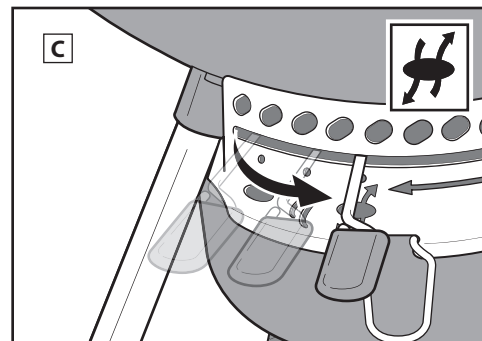
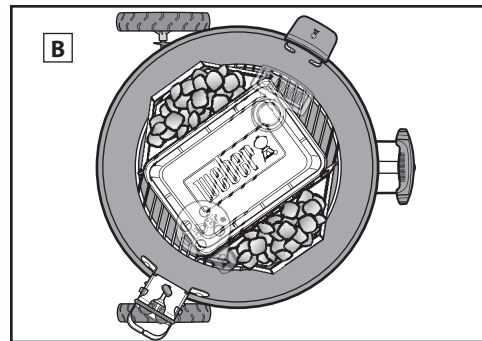
8. Hrano položite na sredino rešetke za peko, nad posodo za zbiranje tekočine, če jo uporabljate.

9. Zaprite pokrov žara. Pokrov vedno postavite tako, da se termometer ne nahaja neposredno nad ogljem, kjer bi bil izpostavljen neposredni vročini. Če je potrebno, nastavite pokrov in lopute za dovod kisika tako, da znižate temperaturo v žaru. Za priporočene čase peke glejte recept.

*Opomba: Zavrtite pokrov lopute tako, da bo popolnoma odprt, da povečate temperaturo, ali ga zaprite, da jo zmanjšate.*

## Ko končate peko ...

Zaprite loputo pokrova in odprtine za zrak na posodi, da ugasnete oglje (F).



## Merjenje in dodajanje oglja za posredno vročino

\*Pri merjenju količine oglja uporabite merilno posodico za oglje, priloženo žaru na oglje.

| Premer žara | Briketi iz oglja WEBER         |                                                     | Briketi iz oglja               |                                                     | Bukovo oglje*                |                                                 | Oglje iz mešanega lesa*      |                                                 |
|-------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------|
|             | Briketi za prvo uro (na stran) | Briketi za dodajanje vsako naslednjo uro (na stran) | Briketi za prvo uro (na stran) | Briketi za dodajanje vsako naslednjo uro (na stran) | Oglje za prvo uro (na stran) | Oglje za dodajanje vsako dodatno uro (na stran) | Oglje za prvo uro (na stran) | Oglje za dodajanje vsako dodatno uro (na stran) |
| 57 cm       | 15 briketov                    | 4 briketi                                           | 20 briketov                    | 7 briketov                                          | ½ posodice                   | 1 pest                                          | ½ posodice                   | 1 pest                                          |



# VODIČ PO PEKI NA ŽARU

Če ni zapisano drugače, je čas peke govedine in jagnjetine za srednjo zapečenost naveden v skladu z opredelitvijo ameriškega ministrstva za kmetijstvo. Kosi mesa, debelina, teža in časi peke so samo smernice. Na čas peke lahko vplivajo dejavniki, kot so nadmorska višina, veter in zunanja temperatura.

Za recepte in nasvete za peko na žaru obiščite [www.weber.com](http://www.weber.com).

|               | Debelina/teža                                                                                                             | Približen celoten čas peke na žaru                       |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| RDEČE MESO    | <b>Steaki:</b><br>Florentinec brez kosti (New York steak), florentinec, rib-eye, T-bone in filet mignon (pljučna pečenka) | debeline 2 cm<br>debeline 2,5 cm<br>debeline 5 cm        |
|               | <b>Flam</b>                                                                                                               | 0,7 kg do 1 kg, debeline 2 cm                            |
|               | <b>Pleskavica iz mlete govedine</b>                                                                                       | debeline 2 cm                                            |
|               | <b>Pljučna pečenka</b>                                                                                                    | 1,4 do 1,8 kg                                            |
|               |                                                                                                                           |                                                          |
| SVINJINA      | <b>Klobasa: sveža</b>                                                                                                     | 85-g par                                                 |
|               | <b>Zarebrnica: brez kosti ali s kostjo</b>                                                                                | debeline 2 cm<br>debeline 3 do 4 cm                      |
|               | <b>Rebra: baby back ribs (hrbtini del), spareribs (trebušni del)</b>                                                      | 1,4 do 1,8 kg                                            |
|               | <b>Rebra: po domače, s kostjo</b>                                                                                         | 1,4 do 1,8 kg                                            |
|               | <b>Pljučna pečenka</b>                                                                                                    | 0,5 kg                                                   |
| PERUTNINA     | <b>Piščanje prsi: brez kosti in kože</b>                                                                                  | 170 do 227 g                                             |
|               | <b>Piščanja bedra: brez kosti in kože</b>                                                                                 | 113 g                                                    |
|               | <b>Kosi piščanca: s kostjo, različni</b>                                                                                  | 85 do 170 g                                              |
|               | <b>Piščanec: cel</b>                                                                                                      | 1,8 do 2,25 kg                                           |
|               | <b>Kokoš pasme cornish</b>                                                                                                | 0,7 do 0,9 kg                                            |
|               | <b>Puran: cel, nenadevan</b>                                                                                              | 4,5 do 5,5 kg                                            |
| MORSKI SADEŽI | <b>Riba, file ali zrezek: morski jezik, rdeči hlastač, losos, brancin, mečarica, tuna</b>                                 | debeline 0,6 do 1,25 cm<br>debeline 2,5 do 3 cm          |
|               | <b>Ribe: cele</b>                                                                                                         | 0,5 kg<br>1,4 kg                                         |
|               | <b>Kozice</b>                                                                                                             | 14 g                                                     |
|               | <b>Beluši</b>                                                                                                             | premera 1,25 cm                                          |
|               | <b>Koruza</b>                                                                                                             | z ličjem<br>brez ličja                                   |
| ZELENJAVA     | <b>Gobe</b>                                                                                                               | shitake ali šampinjoni<br>veliki šampinjoni (portobello) |
|               | <b>Čebula</b>                                                                                                             | razpolovljena<br>1,25-cm rezine                          |
|               | <b>Krompir</b>                                                                                                            | cel<br>1,25-cm rezine                                    |
|               |                                                                                                                           |                                                          |
|               |                                                                                                                           |                                                          |

Poskrbite, da je hrana ustrezno velika za žar z zaprtim pokrovom, tako da je med hrano in pokrovom približno 2,5 cm prostora.

## Nasveti za peko

- Steake za žar, ribje fileje, kose piščanca brez kosti in zelenjavo pecite z neposredno metodo tako dolgo, kot je navedeno v tabeli (ali do zelene zapečenosti). Po preteku polovice časa hrano enkrat obrnite.
- Pečenke, celega piščanca, kose piščanca s kostjo, celo ribo in debelejške kose pecite s posredno metodo tako dolgo, kot je navedeno v tabeli (ali dokler termometer za takojšnje odčitavanje ne zabeleži zelene notranje temperature).
- Pred rezanjem pustite pečenke, večje kose mesa, debele zarebrnice in steake počivati 5 do 10 minut. Notranja temperatura mesa se bo v tem času dvignila za 5 do 10 stopinj.
- Za dodatno aromo dimljenja dodajte sekance ali kose trdega lesa (za vsaj 30 minut jih namočite v vodo in osušite) ali vlažna sveža zelišča, kot je rožmarin, timijan ali lovorovi listi. Moker les ali zelišča položite na oglje tik pred začetkom peke.
- Hrano pred peko odmrznite. Če boste pekli zamrznjeno hrano, računajte na daljši čas peke.

## Nasveti za varnost hrane

- Mesa, rib ali perutnine ne odmrzujte pri sobni temperaturi. Odmrzujte jih v hladilniku.
- Roke si pred začetkom priprave obrokov in prijemanjem surovega mesa, rib in perutnine temeljito umijte z vročo milnico.
- Pečene hrane nikoli ne polagajte na isti krožnik, na katerem je bila surova hrana.
- Vse krožnike in kuhinjske pripomočke, ki so bili v stiku s surovim mesom ali ribami, umijte z vročo milnico ter jih splaknite.



# METODE PEKE NA ŽARU – DIMLJENJE

## Dimljenje

Dimljenje je priprava jedi pri nizki temperaturi, ki poteka dlje časa in z uporabo različnih kosov trdega lesa ali lesnih sekancev. To tehniko imenujemo tudi »nizka in počasna« metoda. Počasna peka pri nizki temperaturi pomaga ohranjati sokove v hrani, kar zmešča meso in mu zagotovi prijeten dimljen okus. Dimljenje je odlično za kose mesa, kot so:

- Cel puran
- Rebra
- Cel piščanec
- Svinjska krača
- Raca
- Klobasa

Konvekcijska vročina ima tako kot pri posredni peki pomembno vlogo tudi pri dimljenju hrane. Pri konvekcijski vročini se vročina dviga, se odbija od pokrova in notranjih površin žara ter kroži, da hrano počasi speče z vseh strani. Konvekcijska vročina površine hrane ne zapeče tako kot žareča in prevodna vročina. Konvekcijska vročina hrano nežno speče vse do sredine, podobno kot pečica.

## Priprava žara za dimljenje

1. Pri uporabi žara na oglje vedno nosite rokavice za žar, ki so skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več.

*Opomba: Žar, vključno z ročaji in ročaji za lopute/odprtine za zrak, se bo segrel. Da si ne opečete rok, si nadenite rokavice za žar.*

2. Rešetko za oglje postavite na najnižji položaj v posodi in nosilec za dimljenje postavite nanjo (A).
3. Obroč na rešetki napolnite s približno 45–50 briketi iz oglja. Brikete iz oglja razporedite tako, da so poravnani z vrhom nosilca ali pa so tik pod njegovim robom (B).

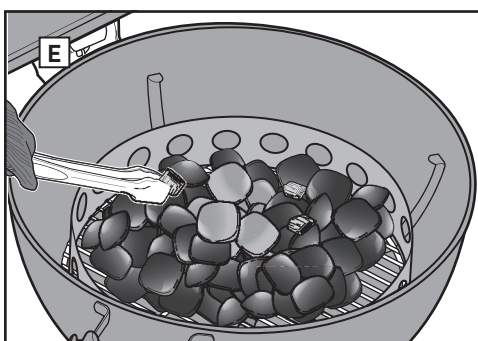
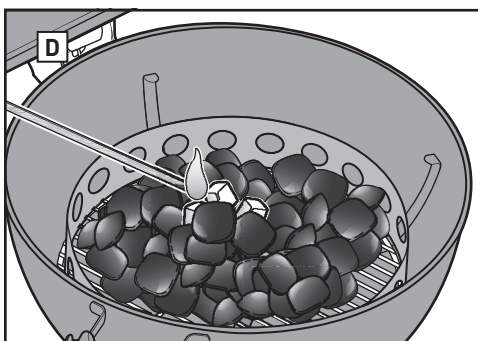
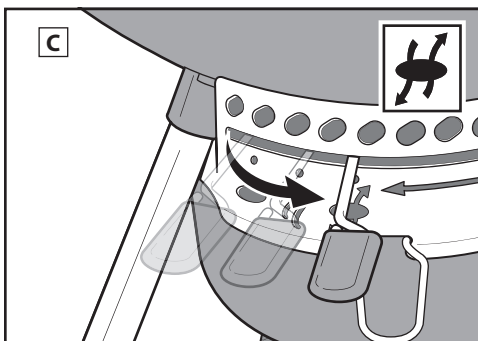
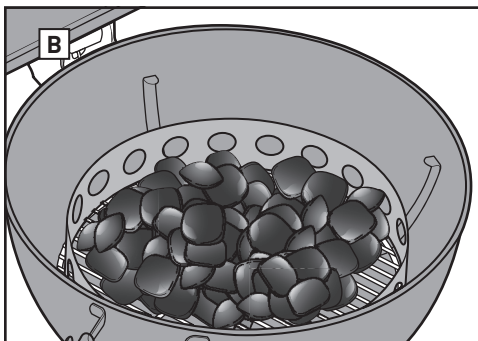
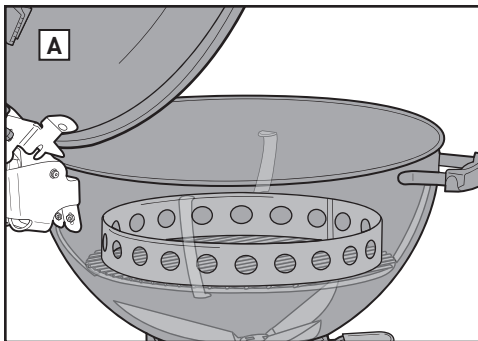
*Opomba: Nosilca za oglje na napolnite preveč. Prepričajte se, da razpršilna plošča lepo stoji na nosilcu. Pred prižiganjem po potrebi odstranite brikete.*

4. Ročico čistilnega sistema ONE-TOUCH premaknite v popolnoma odprt položaj (C).
5. Tri kocke za prižiganje WEBER postavite na sredino oglja in jih prižgite z dolgim vžigalnikom ali vžigalicami (D). Če oglje prižgete v sredini, bo gorelo počasi iz notranjosti proti zunanemu robu ter bo med peko gorelo enakomerno. Oglje je pripravljeno, ko na oglju v sredini začne nastajati plast pepela (običajno po 15–20 minutah).

6. Z rokavicami za žar in dolgimi kleščami dodajte 2 do 4 kose lesa WEBER ali pest lesnih sekancev WEBER okrog prižganega oglja (E).

Za več informacij glejte tabelo **VRSTE LESA ZA DIMLJENJE** za tem poglavjem.

*Opomba: Lesne sekance lahko pred uporabo namočite v vodo, da podaljšate čas dimljenja.*



## Zmogljivost nosilca za oglje za dimljenje

\*Pri merjenju količine oglja uporabite merilno posodico za oglje, priloženo žaru na oglje.

| Premjer žara | Briketi iz oglja WEBER           |
|--------------|----------------------------------|
|              | Količina briketov za 6–8 ur peke |
| 57 cm        | 45–50 briketov                   |



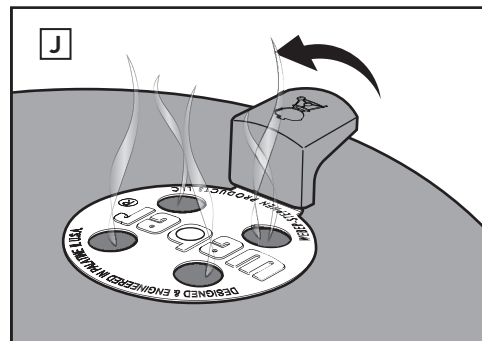
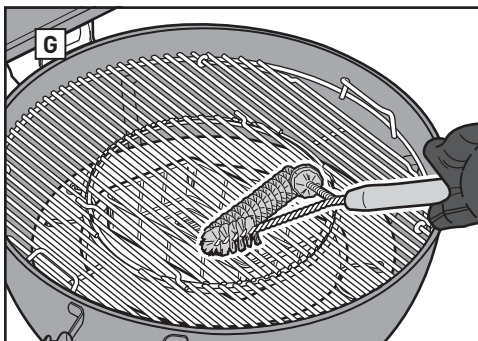
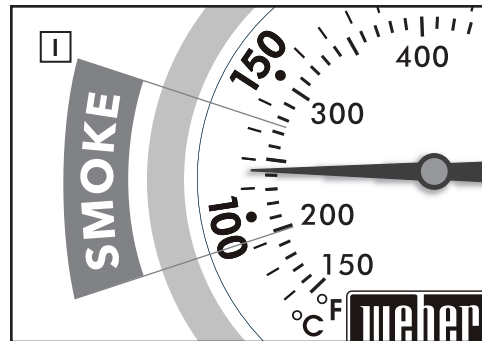
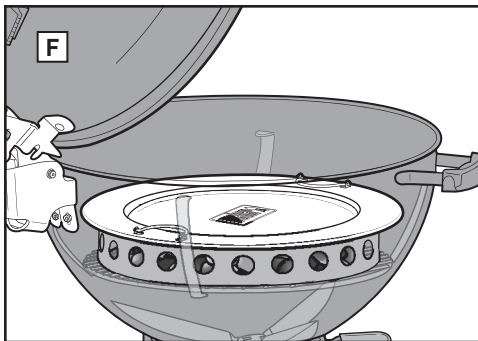
## METODE PEKE NA ŽARU – DIMLJENJE

7. Razpršilno ploščo postavite na vrh nosilca za dimljenje (F). Prepričajte se, da razpršilna plošča lepo in ravno sedi na vrhu nosilca za dimljenje. Pustite pokrov odprt, dokler se na oglju ne pojavi plast pepela.

*Opomba: Posoda za odvečno tekočino za enkratno uporabo mora biti nameščena na razpršilni plošči za zbiranje tekočine iz hrane in kar najlažje čiščenje. Za pomoč pri uravnavanju temperature in dodajanju vlage ter okusa vaši hrani lahko v posodo za odvečno tekočino za enkratno uporabo dodate tekočino.*

8. Rešetko za peko postavite v najvišji položaj v posodi in za 15 minut zaprite pokrov, da se žar segreje. Ko je žar segret, odprite pokrov in rešetko za peko s krtačo zdrgnite do čistega (G). Hrano položite na sredino rešetke za peko, nad posodo za zbiranje tekočine.
9. Zaprite pokrov in ročaj čistilnega sistema ONE-TOUCH postavite v položaj za dimljenje (H).
10. Ko temperatura žara na termometru na pokrovu doseže »območje za dimljenje« med 95 in 135 °C (200 in 275 °F) (I), ustrezno obrnite loputo pokrova, da ohranite idealno temperaturo za dimljenje (J).

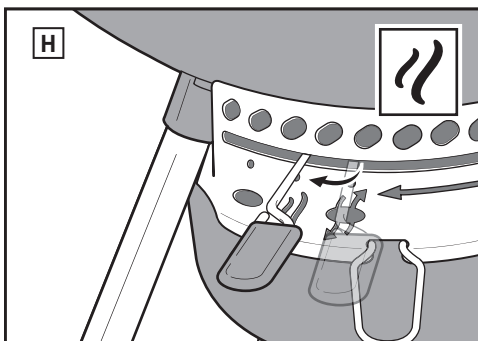
*Opomba: Zavrtite pokrov lopute tako, da bo popolnoma odprt, da povečate temperaturo, ali ga zaprite, da jo zmanjšate.*



### Ko končate peko ...

Zaprite loputo pokrova in odprtine za zrak na posodi, da ugasnete oglje.

Na čas peke vplivajo dejavniki, kot so nadmorska višina, veter, zunanja temperatura in želena zapečenost. Dimljenje je prava dogodivščina. Eksperimentirajte z različnimi temperaturami, lesom in mesom. Zapišite si sestavine, količine lesa, kombinacije in rezultate, da boste lahko uspešne poskuse ponovili.



## VRSTE LESA ZA DIMLJENJE

Različne vrste trdega lesa bodo dale različne okuse. Preizkusite jih več, da odkrijete tisto vrsto lesa ali kombinacijo več vrst lesa, ki vam je najbolj všeč. Začnite z majhno količino kosov lesa in jih pozneje po želji dodajte več.

Eksperimentirajte z različnimi vrstami in količinami lesa. Oglju lahko za okus dodate tudi lovorove liste, stroke česna, liste mete, olupke pomaranče in limone in različna zelišča. Beležite svoje eksperimente, da ne pozabite, kaj ste naredili zadnjič.

| VRSTA LESA           | ZNAČILNOSTI                                                                                                                                                 | HRANA, S KATERO SE UJEMA                                                                             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hikorijev les        | Oster in dimljen okus po slanini.                                                                                                                           | Svinjina, piščanec, govedina, divjad, siri.                                                          |
| Les ameriškega oreha | Bogat in bolj prefinjen okus kot pri hikorijevem lesu, a vseeno podoben. Smodi se pri nizkih temperaturah, zato je idealen za dimljenje pri majhni vročini. | Svinjina, piščanec, jagnjetina, ribe, siri.                                                          |
| Les meskita          | Slajši, nežnejši okus kot pri hikorijevem lesu. Pri veliki vročini se vžge, zato ga uporabljajte previdno.                                                  | Večina mesa, zlasti govedina. Večina zelenjave.                                                      |
| Les jelše            | Nežen okus, ki poudari okus nežnega mesa.                                                                                                                   | Losos, mečarica, jeseter, druge ribe. Primeren tudi za piščanca in svinjino.                         |
| Javorjev les         | Srednje dimljen, nekoliko sladek okus.                                                                                                                      | Perutnina, zelenjava, šunka. Pri šunki in slanini poskusite zmešati javorjev les s koruznimi storži. |
| Češnjev les          | Nekoliko sladka, sadna dimljena aroma.                                                                                                                      | Perutnina, divja perjad, svinjina.                                                                   |
| Les jablane          | Rahlo sladka, vendar gostejša, sadna dimljena aroma.                                                                                                        | Govedina, perutnina, divja perjad, svinjina (zlasti šunka).                                          |

Vedno se izogibajte mehкому, smolnatemu lesu, kot je les bora, cedre in trepetlike. ⚠ **OPOZORILO: Nikoli ne uporabite lesa, ki je bil obdelan s kemikalijami ali jim je bil izpostavljen.**



# NASVETI IN TRIKI ZA USPEŠNO PEKO NA ŽARU IN DIMLJENJE

## Nosite rokavice

Pri uporabi žara na oglje vedno nosite rokavice za žar, ki so skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več. Odprtine za zrak, lopute, ročaji in posoda se bodo med peko segreli, zato imejte roke in podlahti zaščitene.

## Preskočite tekočino za vžigalnik

Izogibajte se uporabi tekočine za vžigalnik, saj lahko okusu vaše hrane doda okus po kemikalijah. Kamini za prižiganje (prodajajo se ločeno) in kocke za prižiganje (prodajajo se ločeno) so veliko čistejši in učinkovitejši način za prižiganje oglja.

## Predhodno segrejte žar

Ko žar s pokritim pokrovom predhodno segrevate 10 do 15 minut, s tem pripravite rešetko za peko. Ko je oglje žareče rdeče, bi temperatura pod pokrovom morala doseči 260 °C (500 °F). Zaradi vročine bodo delčki mesa, zapečeni na rešetko, odstopili, zato jih boste lahko preprosto skrtačili s krtačo s ščetinami iz nerjavečega jekla. Predhodno segrevanje rešetke segreje dovolj, da se hrana lepo popeče ali zlato zapeče, in preprečuje prijemanje hrane na rešetko.

*Opomba: Uporabite krtačo s ščetinami iz nerjavečega jekla. Zamenjajte krtačo, če na rešetki za peko ali krtači najdete odpadle ščetine.*

## Naoljite hrano, ne rešetke

Olje preprečuje prijemanje hrane ter hrani doda okus in vlago. Rahlo krtačenje ali pršenje hrane z oljem deluje bolje kot krtačenje rešetke.

## Naj zrak doteka

Žar na oglje potrebuje zrak. Pokrov mora biti kar najbolj zaprt, vendar pustite loputo pokrova in odprtine za zrak na posodi odprte. Redno odstranjujte pepel z dna žara, da ne bo zamašil odprtin za zrak.

## Zaprite pokrov

Pokrov mora biti kar najbolj zaprt zaradi štirih pomembnih razlogov.

1. Rešetka bo ostala dovolj vroča, da bo hrano popekla ali rjavo zapekla.
2. Čas peke bo krajši, hrana pa se ne bo izsušila.
3. Dim, ki nastane zaradi izparevanja maščobe in sokov v žaru, se bo ujel.
4. Z omejevanjem kisika preprečuje izbruhe plamenov.

## Ukrotite plamen

Do izbruhov plamenov pač pride, kar je dobro, ker popečejo ali rjavo zapečejo površino hrane, ki jo pečete, vendar lahko hrano tudi zažgejo, če jih je preveč. Naj bo pokrov kar največ časa zaprt. To omeji količino kisika v žaru, kar prispeva h gašenju izbruhov plamenov. Če plameni uidejo izpod nadzora, hrano začasno premaknite na območje za posredno peko, dokler ne ugasnejo.

## Nadzorujte čas in temperaturo

Če na žaru pečete v hladnejšem podnebju ali na višji nadmorski višini, bo čas peke daljši. Če močno piha veter, bo temperatura v žaru na oglje višja, zato bodite vedno v bližini žara in kar največ časa pustite pokrov zaprt, da vam vročina ne bi uhajala.

## Zamrznjeno ali sveže

Če na žaru pečete zamrznjeno ali svežo hrano, upoštevajte varnostna navodila na embalaži in vedno pecite do priporočene temperature notranjosti. Zamrznjena hrana bo zahtevala daljši čas peke, odvisno od vrste lesa pa bo morda treba dodati tudi več goriva.

## Naj bo žar čist

Upoštevajte nekaj osnovnih navodil za redno vzdrževanje in vaš žar bo še dolgo videti dobro in bo dobro tudi pekel.

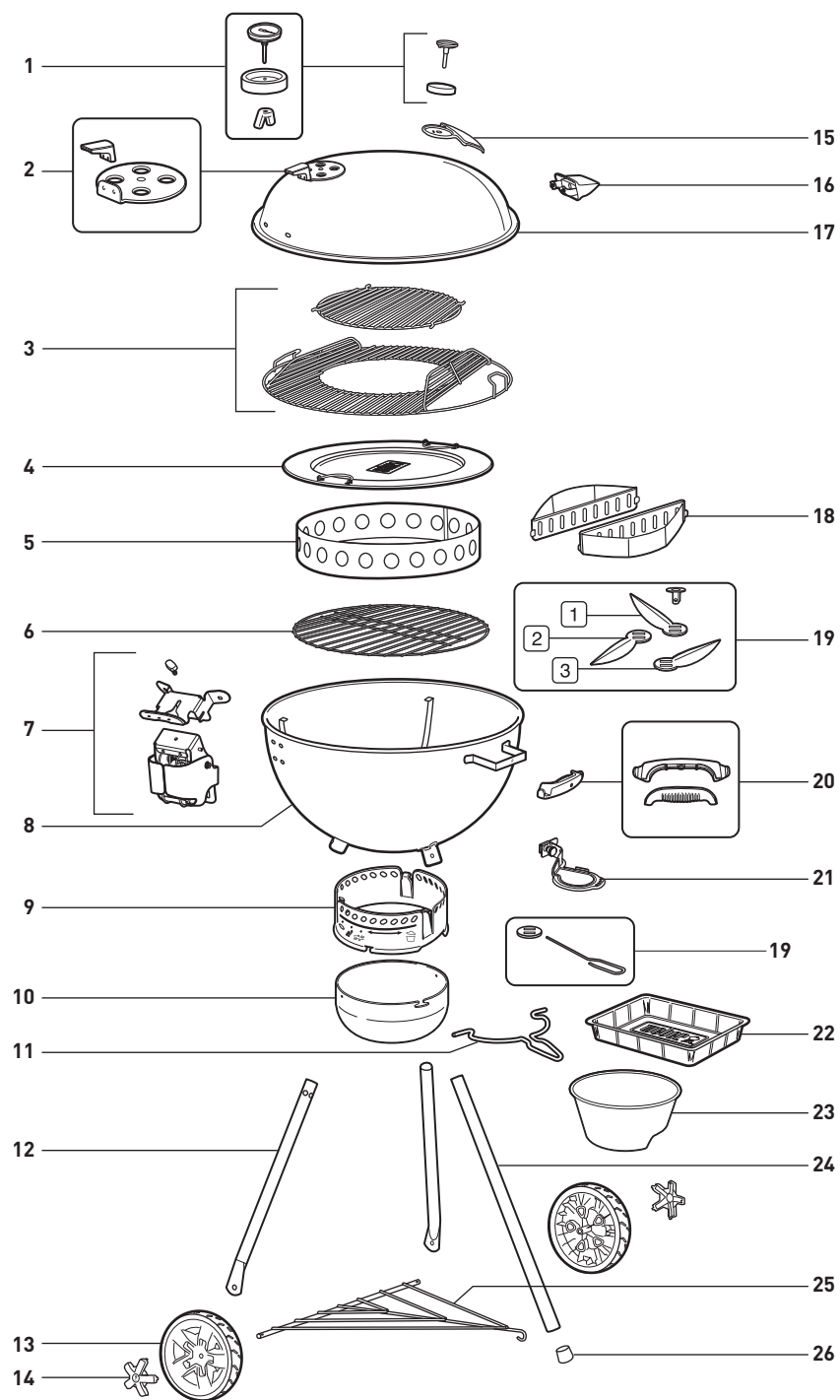
- Za ustrezen pretok zraka ter boljšo peko na žaru pred uporabo odstranite pepel in staro oglje z dna okroglega žara in lovilca pepela. Pred tem se prepričajte, da je vse oglje popolnoma ugasnilo in se je žar ohladil.
- Morda boste opazili madeže »barve« na notranji strani pokrova. Med uporabo maščoba in dim počasi oksidirata v oglje in se nabirata na notranji strani pokrova. Skrtačite nabrano maščobo na notranji strani pokrova s krtačo s ščetinami iz nerjavečega jekla. Da bi se je v prihodnje nabiralo kar najmanj, lahko notranjo stran pokrova po peki, ko je žar še topel (ne vroč!), pobrišete s papirnato brisačo.
- Če je vaš žar izpostavljen posebej agresivnemu okolju, zunanost čistite pogosteje. Kisel dež, kemikalije in slana voda lahko povzročijo rjavenje površin. WEBER priporoča, da obrišete zunanost žara s toplo milnico. Dobro jo splaknite in osušite.
- Za čiščenje površin vašega žara ne uporabljajte ostrih predmetov ali agresivnih čistil.

## Dimljenje z lesom

Priporočamo vam, da za dimljenje preizkusite različne vrste lesa, da najdete pravo ravnovesje med sladko in pikantno aromo. Za dolgo dimljenje vedno uporabite kose lesa namesto sekancev. Polena dlje ustvarjajo dim, ki pri daljšem dimljenju počasi prodira v hrano. Lesni sekanci so najprimernejši za kratko peko, saj za dolgo dimljenje ne trajajo dovolj dolgo.

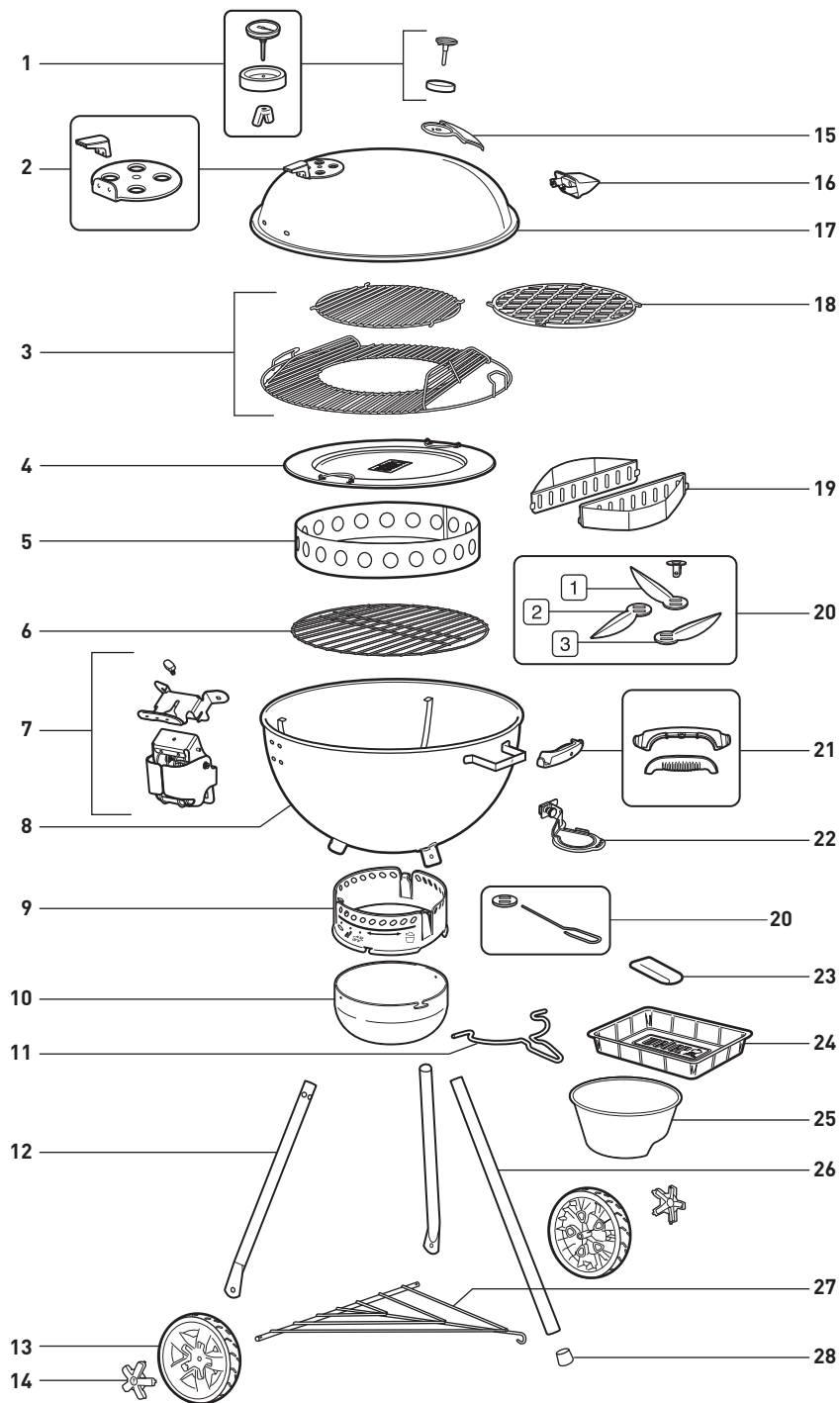


57cm\_Master-Touch\_Premium\_E-5770\_XV\_EU\_080118





57cm\_Master-Touch\_Premium\_SE E-5775\_XV\_EU\_080118

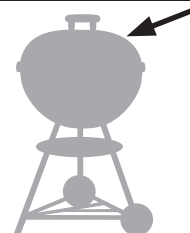


18



..... [www.weber.com](http://www.weber.com) 19

Serijska številka



Zapišite serijsko številko svojega žara v zgornje polje za prihodnjo uporabo. Serijska številka je na loputi pokrova na pokrovu.

#### AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC  
R. McDonald Co. PTY. LTD.  
+61.8.8221.6111

#### AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH  
+43 (0)7 242 89 0135  
service-at@weber.com

#### BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 90  
service-be@weber.com

#### CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.  
+01 56 2-3224-3936

#### CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.  
+42 267 312 973  
info-cz@weberstephen.com

#### DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
service-dk@weber.com

#### FRANCE

Weber-Stephen France SAS  
+33 0810 19 32 37  
service-fr@weber.com

#### GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
+49 (0) 30 219 0710  
service-de@weber.com

#### HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.  
+36 70 / 70-89-813  
info-hu@weberstephen.com

#### ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.  
080 42406666  
customercare@weberindia.com

#### ISRAEL

D&S Imports  
+972 392 41119  
info@weber.co.il

#### ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 367 911  
service-it@weber.com

#### MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.  
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

#### NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 202 623 978  
service-nl@weber.com

#### NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC  
+64 9 570 6630

#### POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.  
+48 22 392 04 69  
info-pl@weberstephen.com

#### RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC  
+7 495 956 63 21  
info.ru@weberstephen.com

#### SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.  
+27 11 454 2369  
info@weber.co.za

#### SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL  
+34 935 844 055  
service-es@weber.com

#### SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
service-ch@weber.com

#### TURKEY

Weber-Stephen Turkey  
+90 212 059 64 80  
info-de@weberstephen.com

#### UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch  
+971 4 454 1626  
info@weberstephen.ae

#### UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.  
+44 (0)203 630 1500  
service-uk@weber.com

#### USA

Weber-Stephen Products LLC  
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.

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com