



Weber Charcoal Grill Owner's Guide

ES - p.6

FR - p.11

DE - p.16

FI - p.21

NO - p.26

DK - p.31

SE - p.36

NL - p.41

IT - p.46

PT - p.51

PL - p.56

RU - p.61

**YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE
BEFORE OPERATING YOUR GRILL**

⚠ Do not use indoors! This grill is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

⚠ ATTENTION! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

⚠ The barbecue must be installed on a secure level base prior to use. Keep barbecue level at all times.

⚠ CAUTION! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!

DANGERS AND WARNINGS

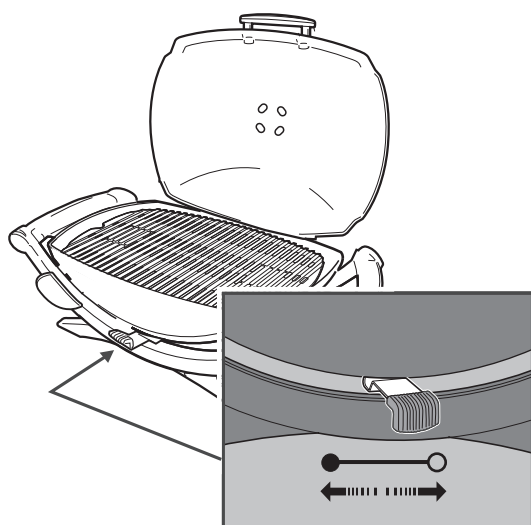
- ⚠ **NOTICE TO INSTALLER:** These instructions must be left with the owner and the owner should keep them for future use.
- ⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal starter fluid to hot or warm charcoal.
- ⚠ Do not use grill within five feet of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to wood or treated wood decks, patios or porches.
- ⚠ Do not use grill unless all parts are in place. Make sure the ash catcher is properly attached underneath the bowl of the grill.
- ⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.
- ⚠ Do not use grill in high winds.
- ⚠ Open the lid while lighting and getting the charcoal started.
- ⚠ Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom of the bowl.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate or the grill to see if they are hot.
- ⚠ Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.
- ⚠ Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.
- ⚠ To extinguish coals do not use water. Open the lid and completely close all of the vents (dampers), and then close the lid.
- ⚠ To control flare-ups, place the lid on the grill. Do not use water.
- ⚠ Handle and store hot electric starters carefully.
- ⚠ Keep electrical cords away from the hot surfaces of the grill.
- ⚠ **CAUTION:** Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on the barbecue.
- ⚠ When using liquid starters always check ash catcher before lighting. Fluid can collect in the ash catcher and could ignite, resulting in a fire below the bowl. Remove any fluid from the ash catcher before lighting charcoal.
- ⚠ Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- ⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide in construction. Ignoring this Warning could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ **FAILURE TO HEED THESE DANGER, WARNING, AND CAUTION STATEMENTS MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY OR DEATH, OR A FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY.**

HOW TO START YOUR CHARCOAL BARBECUE

⚠ Maximum fuel load is one layer of charcoal briquettes not piled and evenly spaced on the charcoal grate.

Note: It is recommended that the barbecue be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the barbecue.

- Open the lid and open all air vents before building the fire. *Note: For proper airflow, remove accumulated ashes from the bottom of the grill if present (only after the coals are fully extinguished).* Charcoal briquettes require oxygen to burn, so be sure nothing clogs the vents.
- Remove cooking grates.
- ⚠ **CAUTION: Keep barbecue level at all times.**
- Mound the charcoal briquettes into a pyramid shaped pile, or pile the briquettes into a Weber® RapidFire® chimney starter.
- Place either lighter cubes (they are non-toxic, odorless and tasteless) or crumpled newspaper under the pile of briquettes and light. **NOTE:** We purposely left out instructions for using lighter fluid. That's because we think the choices previously outlined are superior. Lighter fluid is messy and can impart a chemical taste to your food unless it is thoroughly burned off. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and **NEVER** add lighter fluid to a burning fire.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash. When coals are covered with a light grey ash (usually 25 to 30 minutes), arrange the coals with long-handled tongs according to the cooking method you are going to use.



- When you are done grilling, close all vents to ensure charcoal safely goes out.
- For additional smoke flavor, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.

EASY STEPS TO GRILLING GREATNESS

Follow these tips and you won't go wrong. And neither will your dinner.

- Direct, Indirect, or a little of both? Read the recipe and look for the instructions for setting up your grill. There are two methods of cooking in a Weber® grill—Direct and Indirect. See the following pages for specific instructions.
- Don't try to save time by placing food on a grill that's not quite ready. Let charcoal burn until it has a light grey ash coating (keep the vents open so the fire does not go out).
- Use a spatula and tongs but leave the fork. You've probably seen people poking their meat with one, but it causes juices and flavor to escape and that can dry out your food.
- Make sure the food fits on the grill with the lid down. At least 1 in. (2.5 cm) clearance between the food and the lid is ideal.
- Resist the urge to open the lid to check on your dinner every couple of minutes. Every time you lift the lid heat escapes, which means it will take longer to get dinner on the table.
- Unless the recipe calls for it, turn your food over only once.
- You will control flare-ups, reduce cooking time, and get altogether better results if you grill with the lid down.
- Resist the urge to use a spatula to press down on foods such as burgers. You'll squeeze out all that wonderful flavor.
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil on your food, not the cooking grate.

FOOD SAFETY TIPS

- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Never place cooked food on the same plate the raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils which have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.

USE OF WEBER RECIPES

- All recipes in this book have been developed on the basis of 70°F/21°C weather and little or no wind. Therefore, if you are cooking on a cold and/or windy day or at high altitudes, it may be necessary to allow more time.
- The cooking times in this book should be used as guidelines, not exact cooking times, as much depends upon the size and thickness of the food.

EASY GRILL CARE

Add years to the life of your Weber® grill by giving it a thorough cleaning at least once a year. It's easy to do:

- Make sure the grill is cool and coals are totally extinguished.
- Remove the cooking grates and charcoal boat.
- Remove ashes.

CLEANING

Excess drippings, ash and grease will collect in the Disposable Weber® drip pan in the slide-out ash/grease tray (located on the underside of the grill). Disposable Weber® drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ **WARNING: Check the ash/grease tray and the bottom of the grill for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a fire in the bottom of the grill.**

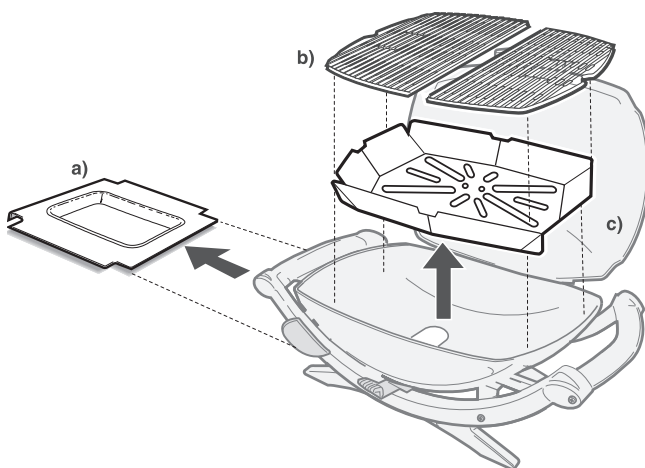
Use a warm soapy water solution to clean outside surfaces, then rinse with water.

⚠ **CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers) cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on grill or cart surfaces. Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.**

Slide-out ash/grease tray (a) - Remove excess grease, wash with warm soapy water, then rinse.

Cooking grates (b) - Clean with a suitable brass bristle brush. As needed, remove from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.

Inside Lid (c) - While lid is warm, wipe inside with paper towel to prevent grease build-up. Flaking built-up grease resembles paint flakes.



⚠ **Maximum fuel load is one layer of charcoal briquettes not piled and evenly spaced on the charcoal grate.**

DIRECT METHOD

The Direct Method means that the food is cooked directly over prepared coals. For even cooking, food should be turned once, halfway through the barbecuing time. Use the Direct Method for foods that take less than 25 minutes to cook: steaks, chops, kebabs, vegetables, and the like.

1. Open all vents.
2. Place the recommended amount of charcoal briquettes in the center of the charcoal grate (refer to chart).
3. Ignite the charcoal briquettes. Leave the lid off until the briquettes have a light coating of grey ash.
4. Spread prepared briquettes so that they are evenly spaced, and not piled, across the charcoal grate.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate.
7. Consult your recipe for recommended cooking times.



Direct Method of Cooking
 Direct High- one single layer
 Direct Medium- one half layer

INDIRECT METHOD

Use the Indirect Method for foods that require 25 minutes or more of barbecuing time or for foods so delicate that direct exposure to the heat source would dry them out or scorch them. Examples include roasts, joints, bone-in poultry pieces, and whole fish as well as delicate fish fillets. To set up for Indirect cooking, prepared charcoal briquettes are set on either side of the food. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the barbecue, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides. There's no need to turn the food over.

NOTE: For meats that require more than one hour to cook, additional briquettes must be added to each side as needed.

1. Open all vents.
2. Place recommended amount of charcoal briquettes, divided into two zones, on the charcoal grate leaving room for a drip pan.
3. Ignite the charcoal briquettes. Leave the lid off until the coals have a light coating of grey ash.
4. Place a drip pan between the coals in the center of the charcoal grate.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate directly above the drip pan.
7. Place the lid on the barbecue. Consult your recipe for recommended cooking times.



Indirect Method of Cooking
 One single layer divided into two zones.
 Add briquettes as needed.

BARBECUING GUIDE

The following cuts, thicknesses, weights, and barbecuing times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness. Barbecue steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the Direct Method for the time given on the chart or to the desired doneness, turning once halfway through barbecuing time.

Barbecue roasts, joints, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the Indirect Method for the time given on the chart or until an instant-read thermometer

reaches the desired internal temperature. Cooking times for beef are for the US Department of Agriculture's definition of medium doneness unless otherwise noted.

NOTE: General rule for barbecuing fish: 4 to 5 minutes per 1/2 in. (1.25 cm) thickness; 8 to 10 minutes per 1 in. (2.5 cm) thickness.

BEEF	THICKNESS OR WEIGHT	APPROXIMATE BARBECUING TIME
Steak: New York, porterhouse, rib-eye, tenderloin	3/4 in. (2 cm) thick	8-10 min. Direct High
	1 in. (2.5 cm) thick	10-12 min. Direct High
Minced beef patty	3/4 in. (2 cm) thick	8-10 min. Direct Medium

PORK	THICKNESS OR WEIGHT	APPROXIMATE BARBECUING TIME
Chop: rib, loin or shoulder	3/4 in. to 1 in. (2 to 2.5 cm) thick	10-15 min. Direct Medium
Loin chop, boneless	1 in. to 1 3/4 in. (2.5 to 4.5 cm) thick	10-12 min. Direct Medium

POULTRY	THICKNESS OR WEIGHT	APPROXIMATE BARBECUING TIME
Chicken breast, boneless, skinless	6 oz (170 g)	8-12 min. Direct Medium
Chicken thigh, boneless, skinless	4 oz (113 g)	8-10 min. Direct Medium
Chicken pieces, bone-in breast/wing		30-40 min. Indirect Medium
Chicken pieces, bone-in leg/thigh		40-50 min. Indirect Medium

FISH	THICKNESS OR WEIGHT	APPROXIMATE BARBECUING TIME
Fish, fillet or steak	1/4 in. to 1/2 in. (0.6 to 1.25 cm)	3-5 min. Direct High
	1/2 in. to 1 in. (1.25 to 2.5 cm)	5-10 min. Direct High
	1 in. to 1 1/2 in. (2.5 to 4 cm)	10-12 min. Direct High
Fish, whole	16 oz (0.45 kg)	15-20 min. Indirect Medium

VEGETABLES	THICKNESS OR WEIGHT	APPROXIMATE BARBECUING TIME
Asparagus		6-8 min. Direct Medium
Corn maize, husked		10-15 min. Direct Medium
in husk		25-30 min. Direct Medium
Mushroom, shiitake or button		8-10 min. Direct Medium
Portabello		12-15 min. Direct Medium
Onion	1/2 in. (1.25 cm) slices	8-12 min. Direct Medium
Potato	1/2 in. (1.25 cm) slices	14-16 min. Direct Medium
Courgette/Zucchini	Halved	6-8 min. Direct Medium
	1/2 in. (1.25 cm) slices	4-6 min. Direct Medium

RECIPES

WHOLE ROAST CHICKEN

Indirect Medium

- 1 whole chicken, 4-5 lbs. (1.8 - 2.25 kg)
- Cooking oil
- Salt and freshly ground pepper

Rinse chicken and pat dry with paper towels. Twist wing tips under back and tie legs together with string. Brush entire outer surface of chicken with oil and lightly season with salt and pepper. Place chicken, breast side up, on the cooking grate and barbecue until the internal temperature reaches 180°F/82°C in the thickest part of the thigh and 170°F/77°C in the breast, 1-1/4 to 1-1/2 hours. Transfer chicken to serving platter; let stand 10 minutes before carving.

Makes 4 to 6 servings.

SPICY LAMB KEBABS

Direct Medium

For the marinade:

- 1/2 cup olive oil
- 1/4 cup red wine vinegar
- 1 tablespoon lemon juice
- 2 tablespoons grated orange rind
- 1 green onion and top, chopped
- 1/4 teaspoon ground cinnamon
- 1/8 teaspoon ground cloves

2 lbs. (0.9 kg) lean lamb, cut into 1 1/2 in. (3.8 cm) cubes

To make the marinade: Combine the marinade ingredients in a shallow, glass baking dish or plastic bag. Refrigerate, covered, 4 to 6 hours. Drain lamb; reserve marinade. Pour reserved marinade into a small sauce pan. Bring to a boil over high heat and boil for 1 full minute. Arrange lamb on 4 to 6 skewers. Barbecue lamb over Direct Medium heat to medium doneness, about 10 minutes, turning and basting with the reserved marinade once halfway through barbecuing time.

Makes 4 to 6 servings.

SIMPLE STEAKS

Direct Medium

- 4 New York strip, tenderloin, steak sirloin, or rib-eye beef steaks, about 3/4 lb. (0.34 kg) each and 1 in. (2.5 cm) thick
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Extra-virgin olive oil

Season both sides of the steaks with salt and pepper, pressing the spices into the meat. Allow to stand at room temperature for 20 to 30 minutes before barbecuing. Lightly spray or brush both sides of the steaks with olive oil. Barbecue the steaks over Direct Medium heat until the internal temperature reaches 145°F/62°C for medium rare, 8 to 10 minutes, turning once halfway through barbecuing time. Remove from the barbecue and stand for 3 to 5 minutes. Serve warm.

Makes 4 servings.

CLASSIC BONE-IN CHICKEN BREASTS

Indirect Medium

- 4 chicken breast halves (with bone and skin), 10-12 oz. (285 - 340 g) each
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Extra-virgin olive oil

Rinse the chicken breasts under cold water and pat dry with paper towels. Season the breasts with salt and pepper and lightly brush or spray both sides with olive oil. Barbecue the chicken, skin side up, over Indirect Medium heat until the juices run clear and the meat is no longer pink at the bone, 30 to 40 minutes. For crispier skin, barbecue the breasts, skin side down, over Direct Medium heat during the last 5 minutes of barbecuing time. Serve warm.

Makes 4 servings.

FABULOUS FISH FILLETS

Direct High

- 4 swordfish or halibut fillets, 6-8 oz. (170 - 227 g) each and about 1 in. (2.5 cm) thick
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- Extra-virgin olive oil
- Lemon wedges (optional)

Season the fish fillets with salt and pepper and lightly brush or spray both sides with olive oil. Barbecue the fillets over Direct High heat until opaque in the center, 8 to 10 minutes, turning once halfway through barbecuing time. Serve warm with lemon wedges, if desired.

Makes 4 servings.

SALMON STEAK KYOTO

Direct Medium

- 4 salmon steaks, about 1 in. (2.5 cm) thick
- Olive oil

For the marinade:

- 1/3 cup soy sauce
- 1/4 cup orange juice concentrate
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons tomato sauce
- 1 teaspoon lemon juice
- 1/2 teaspoon prepared mustard
- 1 tablespoon spring onion and top, chopped
- 1 clove garlic, crushed
- 1/2 teaspoon ground ginger root

To make the marinade: In a small bowl whisk together the marinade ingredients; pour mixture over salmon steaks in shallow glass baking dish. Refrigerate, covered, 30 to 60 minutes. Drain salmon and reserve marinade. Pour the reserved marinade into a small saucepan. Bring to a boil over high heat and boil for 1 full minute. Lightly brush or spray steaks with olive oil and place on the cooking grate. Barbecue over Direct Medium heat until fish is tender and flakes with a fork, 8 to 10 minutes, depending upon thickness of fish. Turn salmon and brush with marinade once halfway through cooking time.

Makes 4 servings.

SHRIMP KEBABS WITH CURRY BUTTER

Direct High

- 16 to 20 jumbo shrimp, 1 1/2 - 2 lbs. (0.68 - 0.90 kg), peeled and deveined
- Olive oil
- Lime or lemon wedges
- Fresh dill or parsley sprigs

For the curry butter:

- 1/4 cup butter
- 2 tablespoons finely chopped onion
- 1 teaspoon snipped fresh dill
- 1 to 1-1/2 teaspoons curry powder
- Dash garlic powder

To make the curry butter: Melt the butter in a small pan over medium-high heat. Stir in onion, dill, curry powder, and garlic powder; cook 5 minutes. Thread shrimp on skewers, leaving space between pieces. Lightly brush or spray the shrimp with olive oil. Barbecue over Direct High heat until the shrimp turn pink and are tender, 2 to 5 minutes, turning and brushing with the curry butter once halfway through barbecuing time. Arrange shrimp on serving plate. Garnish with lime wedges and dill.

Makes 4 servings.

GRILLED RED SWEET PEPPERS STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE

Indirect Medium

- 1 small loaf crusty Italian bread
- 3 tablespoons olive oil
- 3 medium red sweet peppers
- 1 cup fresh mozzarella cheese, cut into small cubes
- 1-1/2 teaspoons dried basil
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 tablespoon olive oil
- Salt
- Freshly ground black pepper

Thinly slice bread, remove crusts and cut into enough 1/2 in. (1.25 cm) croutons to make 1 cup. Warm the olive oil in a skillet, add the croutons, and sauté until golden; drain on paper towels. Cut tops off peppers about 1/2" from top, and reserve tops. Carefully remove seeds and membranes. In a bowl combine croutons, mozzarella, basil, garlic, and oil. Mix well, adding salt and pepper to taste. Stuff peppers with mixture, replace tops and secure with toothpicks. Place peppers on the cooking grate, top sides up, over Indirect Medium heat until peppers are soft but still hold their shape, 12 to 15 minutes. Remove tops and cut in half lengthwise.

Makes 6 servings.

PARADISE GRILLED

from Weber®'s Big Book of Grilling™

Indirect Medium

- 4 slices fresh pineapple, about 1 in. (2.5 cm) thick each
- 1 teaspoon cracked dried green peppercorns or cracked black peppercorns
- 4 scoops vanilla ice cream

For the glaze:

- 3/4 cup fresh orange juice
- 1 tablespoon honey
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 2 teaspoons cornstarch

To make the glaze: In a small saucepan combine the glaze ingredients and whisk until smooth. Bring to a boil over medium-high heat and cook until thickened, 1 to 2 minutes. Keep the glaze warm or reheat when ready to serve. Season both sides of the pineapple slices with the peppercorns. Barbecue over Indirect Medium heat until well marked, 6 to 8 minutes, turning once halfway through barbecuing time. Serve each pineapple slice with a scoop of ice cream and some of the glaze drizzled over the top.

Makes 4 servings.



Guía del propietario para barbacoas de carbón

DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO LA BARBACOA

⚠ **¡No utilice la barbacoa en el interior! Esta barbacoa es sólo para uso al aire libre. Si se utiliza en el interior, se acumularán humos tóxicos que provocan lesiones graves o incluso la muerte.**

⚠ **¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y mascotas alejados.**

⚠ **¡ATENCIÓN! Esta barbacoa alcanza temperaturas muy elevadas, no la mueva cuando esté funcionando.**

⚠ **La barbacoa debe instalarse en una base nivelada y firme antes de su uso. Mantenga la barbacoa nivelada en todo momento.**

⚠ **¡PRECAUCIÓN! ¡No utilice alcohol mineral, gasolina o líquidos similares para encenderla o volver a encenderla!**

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

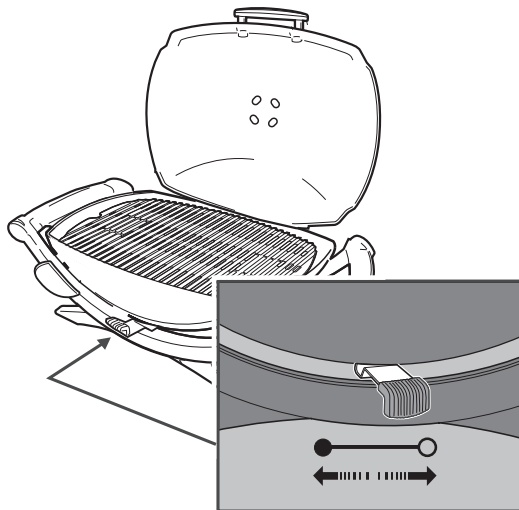
- ⚠ **AVISO PARA EL INSTALADOR:** Estas instrucciones deben permanecer con el propietario y éste las debe guardar para futuras consultas.
- ⚠ **No añada líquidos de encendido para carbón ni carbón impregnado con líquido de encendido para calentar la barbacoa.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa a menos de metro y medio de distancia de cualquier material inflamable. Los materiales combustibles incluyen, pero no están limitados a terrazas, patios o porches de madera o madera tratada.**
- ⚠ **No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. Asegúrese de que el recogedor de cenizas esté correctamente fijado debajo del recipiente de la barbacoa.**
- ⚠ **No retire la cenizas hasta que el carbón se haya quemado y apagado por completo.**
- ⚠ **No lleve ropa con mangas largas y sueltas cuando encienda o use la barbacoa.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa en zonas con mucho viento.**
- ⚠ **Abra la tapa mientras encienda y empiece a quemarse el carbón.**
- ⚠ **Coloque siempre el carbón en la parte superior de la parrilla de carbón y no directamente en la parte inferior del recipiente.**
- ⚠ **No toque nunca las parrillas de cocción o carbón ni la barbacoa para comprobar si están calientes.**
- ⚠ **Para proteger las manos durante la cocción o ajustar la válvula de ventilación recomendamos utilizar guantes de protección para barbacoas.**
- ⚠ **Use utensilios de barbacoas apropiados con mangos largos y resistentes al calor.**
- ⚠ **Para apagar el carbón no utilice agua. Abra la tapa y cierre completamente todas las rejillas de ventilación, a continuación, cierre la cubierta.**
- ⚠ **Para controlar las llamaradas, coloque la tapa sobre la barbacoa. No utilice agua.**
- ⚠ **Manipule y almacene los encendedores eléctricos calientes cuidadosamente.**
- ⚠ **Mantenga los cables eléctricos lejos de las superficies calientes de la barbacoa.**
- ⚠ **PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos o cocinas abrasivos ni que contengan elementos cítricos o estropajos abrasivos en la barbacoa.**
- ⚠ **Cuando utilice encendedores líquidos, compruebe siempre el recogedor de cenizas antes de encender. El fluido puede acumularse en el recogedor de cenizas e incendiarse, provocando un incendio debajo de la cuba. Retire el fluido del recogedor de cenizas antes de encender el carbón.**
- ⚠ **Las sustancias derivadas de la combustión al utilizar este producto contienen sustancias químicas que, según el estado de California, provocan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños en la reproducción.**
- ⚠ **No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.**
- ⚠ **DE NO SEGUIR ESTAS ADVERTENCIAS DE PELIGRO Y PRECAUCIONES PUEDE PROVOCAR LESIONES PERSONALES GRAVES O INCLUSO LA MUERTE, ASÍ COMO UN INCENDIO O EXPLOSIÓN CON LOS CONSIGUIENTES DAÑOS MATERIALES.**

CÓMO PONER EN FUNCIONAMIENTO LA BARBACOA DE CARBÓN

⚠ La carga de combustible máxima es una capa de briquetas de carbón no apiladas y espaciadas uniformemente en la parrilla de carbón.

Nota: Se recomienda calentar la barbacoa y mantener el combustible caliente durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción en la barbacoa.

- Abra la cubierta y todas las rejillas de ventilación antes de encender el fuego. *Nota: Para mantener un flujo de aire correcto, retire las cenizas acumuladas de la parte inferior de la barbacoa si las hubiera (sólo después de que el carbón se haya apagado por completo).* Las briquetas de carbón necesitan oxígeno para arder, por lo tanto, asegúrese de que nada obstruye las rejillas de ventilación.
- Retire la parrillas de cocción.
- Amontone las briquetas de carbón en la pila con forma de pirámide o apile las briquetas en el encendedor-chimenea para carbón Weber® RapidFire®.
- Coloque pastillas de encendido (no son tóxicas, son inoloras e insípidas) o papel de periódico arrugado debajo de la pila de briquetas y encienda. *NOTA: Hemos omitido a propósito las instrucciones para utilizar líquido de encendido. El motivo es que pensamos que los métodos anteriormente descritos son mucho mejores. El líquido de encendido es sucio y puede dejar un sabor químico en la comida a no ser que se queme bien. Si elige utilizar líquido de encendido, siga las instrucciones del fabricante y NUNCA añada líquido de encendido al fuego.*
- No cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza. Cuando los carbones estén cubiertos por una fina capa de ceniza (normalmente de 25 a 30 minutos), distribuya los carbones con unas tenazas de mango largo de acuerdo con el método de cocción que vaya a utilizar.



- Cuando termine, cierre todas las rejillas de ventilación para asegurarse de que el carbón se apague de forma segura.
- Para lograr un sabor ahumado adicional, añada virutas o trozos de madera noble (remojada en agua durante al menos 30 minutos y escurrida) o especias frescas como romero, tomillo u hojas de laurel. Coloque las hierbas o madera húmeda directamente en los carbones justo antes de empezar a cocinar.

PASOS SENCILLOS PARA DISFRUTAR AL MÁXIMO DE SU BARBACOA

Siga estos consejos y todo irá bien. Incluso su cena.

- ¿Método directo, indirecto o un poco de ambos? Lea la receta y las instrucciones para poner en marcha la barbacoa. Existen dos métodos de cocción en una barbacoa Weber® —Directo e indirecto. Consulte las siguientes páginas para obtener instrucciones específicas.
- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en una barbacoa que no está lista aún. Deje que el carbón arda hasta que tenga una fina capa de ceniza gris (mantenga las rejillas de ventilación abiertas para que no se extinga el fuego).
- Utilice la pala y las pinzas, pero no el tenedor. Probablemente haya visto a gente pinchar la carne con uno, pero esto hace que escape el jugo y el sabor y puede hacer que su comida quede seca.
- Asegúrese de que la comida cabe en la barbacoa con la cubierta hacia abajo. Un espacio de al menos 1 pulgada (2.5 cm) entre la comida y la cubierta es lo ideal.
- Absténgase de abrir la tapa para ver la comida cada dos minutos. Cada vez que abre la tapa el calor se escapa, lo que supone tener que esperar más para tener la comida lista.
- A no ser que la receta diga lo contrario, dé la vuelta a la comida sólo una vez.
- Controlará las llamas, reducirá el tiempo de cocción y obtendrá mejores resultados si mantiene la tapa bajada.
- Absténgase de utilizar la pala para aplastar los alimentos tales como hamburguesas. Dejará escapar ese sabor tan delicioso.

- Una ligera capa de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Aplique siempre o rocíe con aceite los alimentos y no directamente la parrilla de cocción.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LOS ALIMENTOS

- Lávese bien las manos con agua caliente jabonosa antes de preparar cualquier alimento y después de manipular carne fresca, pescado o carne de ave.
- No descongele carne roja, pescado o carne de ave a temperatura ambiente. Descongele en la nevera.
- Nunca coloque los alimentos cocinados en el mismo plato en el que estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con la carne o pescado crudo con agua caliente jabonosa y enjuague.

UTILIZACIÓN DE RECETAS WEBER

- Todas las recetas de este libro se han elaborado en base a una temperatura ambiente de 70°F/21°C y con poco o nada de viento. Por lo tanto, si va a cocinar en un día frío y/o con viento o a grandes altitudes, puede que sea necesario más tiempo de cocción.
- Los tiempos de cocción en este libro deben utilizarse como referencia, no como tiempos de cocción exactos, ya que mucho depende del tamaño y grosor de los alimentos.

CUIDADOS SENCILLOS PARA LA BARBACOA

Prolongue la vida útil de la barbacoa Weber® limpiándola concienzudamente al menos una vez al año. Es fácil de hacer:

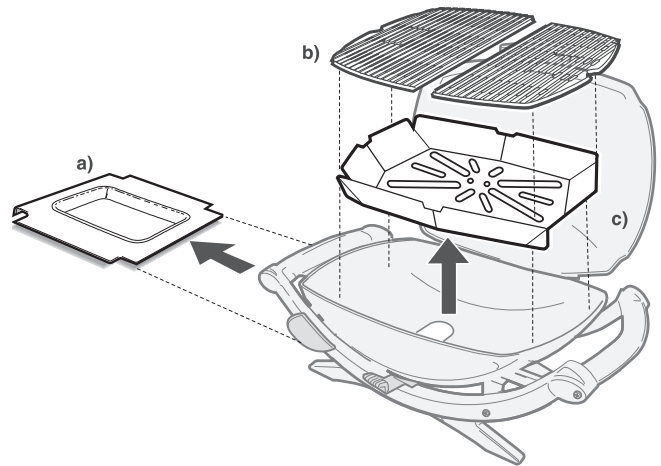
- Asegúrese de que la barbacoa se ha enfriado y de que los carbones se han apagado completamente.
- Retire las parrillas de cocción y el recipiente de carbón.
- Retire las cenizas.

LIMPIEZA

El excedente de goteo, ceniza y grasa se acumula en la bandeja recogedora de gotas desechable Weber® en bandeja inferior deslizante (que se encuentra en la parte inferior de la barbacoa). Hay bandejas recogedoras de gotas desechables Weber® que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no haya acumulaciones de grasa/ceniza en la bandeja recogedora ni en la parte inferior de la barbacoa antes de cada uso. Elimine el excedente de grasa para evitar que prenda fuego en la parte inferior de la barbacoa.

Lave con una solución de agua jabonosa caliente las superficies exteriores y aclare luego con agua.



⚠ PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos, abrasivos (para cocinas) ni que contengan elementos cítricos o estropajos de limpieza abrasivos en la barbacoa o superficies de carro. No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno.

Bandeja deslizante para grasa/ceniza (a) - Elimine el exceso de grasa, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

Parrillas de cocción (b) - Limpie con un cepillo de cerdas metálicas adecuado. Si es necesario, extráigalas de la barbacoa, lávelas con agua jabonosa caliente y aclárelas con agua.

Cubierta interior (c) - Mientras la cubierta está caliente, limpie el interior con papel para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

⚠ La carga de combustible máxima es una capa de briquetas de carbón no apiladas y espaciadas uniformemente en la parrilla de carbón.

MÉTODO DIRECTO

El método directo significa que los alimentos se cocinan directamente sobre los carbones preparados. Para una cocción más uniforme, se deberá dar la vuelta a la comida a la mitad del proceso de cocción. Utilice el método directo para comidas que empleen menos de 25 minutos de cocción: bistecs, chuletas, kebabs, verduras y alimentos similares

1. Abra todas las rejillas de ventilación.
2. Coloque la cantidad recomendada de briquetas de carbón en el centro de la parrilla de carbón (consulte la tabla).
3. Encienda las briquetas de carbón. Deje la tapa levantada hasta que tengan una fina capa de ceniza gris.
4. Spread prepared briquettes so that they are evenly spaced, and not piled, across the charcoal grate.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre los carbones.
6. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción.
7. Consulte la receta para los tiempos de cocción recomendados.



MÉTODO INDIRECTO

Utilice el método indirecto para comidas que requieran 25 minutos o más de cocción o que sean tan delicadas que la exposición directa a la llama pueda secarlas o quemarlas. Ejemplos incluyen trozos de carne para asar, piezas de ave con hueso, pescado entero y filetes de pescado finos. Para preparar el método indirecto, se colocan las briquetas a cada lado de los alimentos. El calor aumenta, se refleja en la cubierta y superficies interiores de la barbacoa y circula para cocinar lenta y uniformemente los alimentos por todos los lados. No hay necesidad de dar la vuelta a los alimentos.

NOTA: Para carnes que necesiten más de una hora para cocinarse, deberá añadir briquetas adicionales en cada lado según sea necesario.

1. Abra todas las rejillas de ventilación.
2. Coloque la cantidad recomendada de briquetas de carbón, divididas en dos zonas sobre la parrilla de carbón, dejando sitio para la bandeja recogedora de gotas
3. Encienda las briquetas de carbón. Deje la tapa levantada hasta que los carbones tengan una fina capa de ceniza gris.
4. Coloque una bandeja recogedora de gotas en el centro de la parrilla del carbón.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre los carbones.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla para cocinar directamente encima de la bandeja recogedora de gotas.
7. Coloque la tapa sobre la barbacoa. Consulte la receta para los tiempos de cocción recomendados.



GUÍA PARA COCINAR EN BARBACOA

Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción siguientes se entienden más como guías que como normas estrictas y rápidas. Los tiempos de cocción se ven afectados por agentes como el viento, la altitud, la temperatura exterior y el grado de cocción que se desee. Cocine en la barbacoa los bistecs de carne, filetes de pescado, trozos de pollo sin hueso y verduras mediante el método directo con el tiempo de cocción que se muestra en la tabla o con la cocción que desee, dándoles la vuelta una vez a la mitad del proceso de cocción.

Cocine en la barbacoa los trozos de carne para asar, piezas de ave con hueso, pescados enteros y cortes más gruesos mediante el método indirecto con el tiempo

de cocción que se muestra en la tabla o con la cocción que desee o hasta que el termómetro de lectura instantánea alcance la temperatura interna deseada. Los tiempos de cocción para la carne de vacuno se describen según la definición de cocción media del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos a no ser que se especifique lo contrario.

NOTA: Norma general para cocinar pescado en la barbacoa: De 4 a 5 minutos para un grosor de 1/2 pulgada (1,25 cm); de 8 a 10 minutos para un grosor de 1 pulgada (2,5 cm).

CARNE DE VACUNO	GROSOR O PESO	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO
Bistec: Entrecot, bistec del costillar, lomo, solomillo	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	8-10 min. Directo alto
	2,5 cm (1 pulgada) de grosor	10-12 min. Directo alto
Hamburguesa	2 cm (3/4 pulgadas) de grosor	8-10 min. Directo medio

CERDO	GROSOR O PESO	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO
Chuleta: costilla, lomo o paletilla	De 2 a 2,5 cm (3/4 a 1 pulgada) de grosor	10-15 min. Directo medio
Chuleta de lomo, deshuesada	De 2,5 a 4,5 cm (1 a 1 3/4 pulgadas) de grosor	10-12 min. Directo medio

AVES	GROSOR O PESO	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO
Pechuga de pollo, deshuesada y pelada	175 g (6 onzas)	8-12 min. Directo medio
Muslo de pollo, deshuesado y pelado	113 g (4 onzas)	8-10 min. Directo medio
Trozos de pollo, pechuga/ala con hueso		30-40 min. Indirecto medio
Trozos de pollo, pata/muslo con hueso		40-50 min. Indirecto medio

PESCADO	GROSOR O PESO	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO
Pescado, filete o rodaja	De 0,6 a 1,25 cm (1/4 a 1/2 pulgada)	3-5 min. Directo alto
	De 1,25 cm a 2,5 cm (1/2 a 1 pulgada)	5-10 min. Directo alto
	De 2,5 a 4 cm (1 a 1 1/2 pulgadas)	10-12 min. Directo alto
Pescado, entero	0,45 g (16 onzas)	15-20 min. Indirecto medio

VERDURAS	GROSOR O PESO	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO
Espárragos		6-8 min. Directo medio
Maíz, sin farfolla		10-15 min. Directo medio
con farfolla		25-30 min. Directo medio
Setas, setas orientales o setas pequeñas		8-10 min. Directo medio
Portabello		12-15 min. Directo medio
Cebolla	Rodajas de 1,25 cm (1/2 pulgada)	8-12 min. Directo medio
Patata	Rodajas de 1,25 cm (1/2 pulgada)	14-16 min. Directo medio
Calabacines	Cortados a la mitad	6-8 min. Directo medio
	Rodajas de 1,25 cm (1/2 pulgada)	4-6 min. Directo medio

RECETAS

POLLO PARA ASAR ENTERO

Indirecto medio

- 1 pollo entero, 4-5 lbs. (1,8 - 2,25 kg)
- Aceite de cocción
- Sal y pimienta molida fresca

Lave el pollo y séquelo dándole palmaditas con paños de papel. Ate las puntas de las alas y los muslos por detrás de la espalda con una cuerda. Aplique aceite por toda la superficie exterior del pollo y salpimentelo ligeramente. Coloque el pollo, con la pechuga hacia arriba en la parrilla de cocción y cocínelo hasta que la temperatura interna alcance 180°F/82°C en la parte más gruesa del muslo y 170°F/77°C en la pechuga, de 1-1/4 a 1-1/2 horas. Traslade el pollo a la bandeja de servir; déjelo reposar durante 10 minutos antes de trincharlo.

De 4 a 6 raciones.

KEBABS DE CORDERO PICANTES

Directo medio

Para la marinada:

- 1/2 taza de aceite de oliva
- Un 1/4 de taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de cáscara de naranja rallada
- 1 cebolleta cortada en trozos
- Un 1/4 de cucharadita de canela en polvo
- Un 1/8 de cucharadita de clavo molido

2 lbs. (0,9 kg) de cordero magro, cortado en dados de 1 1/2 pulg. (3,8 cm)

Para hacer la marinada: Mezcle los ingredientes para la marinada en una bandeja de hornear de cristal poco profunda o en una bolsa de plástico. Refrigere la mezcla cubierta de 4 a 6 horas. Escurre el cordero; reserve la marinada. Vierta la marinada en una sartén pequeña. Llévela a ebullición a fuego alto y déjela hervir durante 1 minuto. Coloque los dados de cordero en 4 ó 6 brochetas. Cocine el cordero con calor directo medio hasta media cocción, unos 10 minutos, girándolo y rociándolo con la marinada a la mitad del proceso de cocción.

De 4 a 6 raciones.

BISTECS SENCILLOS

Directo medio

- 4 bistecs de entrecote, solomillo, lomo o costillar, aproximadamente 3/4 lb. (0,34 kg) cada uno y 1 pulg. (2,5 cm) de grosor
- Sal Kosher
- Pimienta negra molida fresca
- Aceite de oliva virgen extra

Salpimente ambos lados de los bistecs, presionando las especias en la carne. Déjelos estar a temperatura ambiente de 20 a 30 minutos antes de cocinarlos en la barbacoa. Aplique un poco de aceite de oliva virgen extra por ambos lados de los bistecs. Cocine los bistecs con calor directo medio hasta que la temperatura interna alcance 145°F/62°C. de 8 a 10 minutos, dándolos la vuelta a mitad de cocción. Retírelos de la barbacoa y déjelos reposar de 3 a 5 minutos. Sirvalas calientes.

4 raciones.

PECHUGAS DE POLLO CON HUESO CLÁSICAS

Indirecto medio

- 4 mitades de pechuga de pollo (con hueso y piel) 10-12 onzas (285 - 340 g) cada una
- Sal Kosher
- Pimienta negra molida fresca
- Aceite de oliva virgen extra

Lave las pechugas de pollo en agua fría y séquelas dándoles palmaditas con paños de papel. Salpimente las pechugas y aplique aceite de oliva por los dos lados. Cocine el pollo con la parte de la piel hacia arriba con calor indirecto medio hasta que suelte el jugo y la carne deje de ser rosa por el hueso, de 30 a 40 minutos. Para que la piel sea crujiente, cocine las pechugas con la piel hacia abajo en calor directo medio durante los últimos 5 minutos de cocción. Sirvalas calientes.

4 raciones.

FILTES DE PESCADO FABULOSOS

Directo alto

- 4 filetes de pez espada o halibut, 6-8 onzas (170 - 227 g) cada uno y 1 pulg. (2,5 cm) de grosor
- Sal Kosher
- Pimienta negra molida fresca
- Aceite de oliva virgen extra
- Limón en cuñas (opcional)

Salpimente los filetes de pescado y aplique aceite de oliva por los dos lados. Cocine los filetes con calor directo alto hasta que se queden opacos en el centro, de 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta a media cocción. Sirvalos calientes con cuñas de limón, si lo desea.

4 raciones.

RODAJA DE SALMÓN ESTILO KYOTO

Directo medio

- 4 rodajas de salmón, de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor
- Aceite de oliva

Para la marinada:

- Un 1/3 de taza de salsa de soja
- Un 1/4 de taza de concentrado de jugo de naranja
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de mostaza preparada
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1 diente de ajo machacado
- 1/2 cucharadita de raíz de jengibre molida

Para hacer la marinada: En un recipiente pequeño, bata los ingredientes de la marinada; vierta la mezcla sobre las rodajas de salmón en una bandeja de hornear de cristal poco profunda. Refrigere la mezcla cubierta de 30 a 60 minutos. Escorra el salmón y reserve la marinada. Vierta la marinada en una sartén pequeña. Llévela a ebullición a fuego alto y déjela hervir durante 1 minuto. Aplique aceite de oliva en las rodajas y colóquelas en la parrilla de cocción. Cocínelas con calor directo medio hasta que el pescado esté tierno y se pueda desmenuzar en vetas con un tenedor, de 8 a 10 minutos, dependiendo del grosor del pescado. Dé la vuelta al salmón y aplique la marinada con un cepillo a media cocción.

4 raciones.

KEBABS DE LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA AL CURRY

Directo alto

- De 16 a 20 langostinos , de 1 1/2 a 2 lbs. (0,68 - 0,90 kg), limpios y pelados
- Aceite de oliva
- Cuñas de limón o lima
- Eneldo u hojas de perejil fresco

Para la mantequilla al curry:

- Un 1/4 de taza de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla muy picada
- 1 cucharadita de eneldo fresco bien cortado
- De 1 a 1-1/2 cucharaditas de curry
- Un poquito de polvo de ajo

Para hacer la mantequilla al curry: Funda la mantequilla en un recipiente pequeño a fuego medio-alto. Mézclela con la cebolla, el eneldo, el curry y el ajo ambos en polvo. 5 minutos de cocción. Clave los langostinos en las brochetas, dejando espacio entre las piezas. Aplique una capa ligera de aceite en los langostinos. Cocine con calor directo alto hasta que los langostinos se vuelvan rosas y tiernos, de 2 a 5 minutos, girándolos y aplicándoles la mantequilla al curry con un cepillo a media cocción. Coloque los langostinos en el plato de servir. Decore con cuñas de lima y eneldo.

4 raciones.

PIMIENTOS ROJOS DULCES A LA PARRILLA RELLENOS DE MOZZARELLA

Indirecto medio

- 1 hojaza pequeña de pan italiano crujiente
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 pimientos rojos dulces de tamaño mediano
- 1 copa de queso fresco mozzarella, cortado en dados pequeños
- 1-1/2 cucharaditas de albahaca seca
- 1 diente de ajo, muy picado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida fresca

Corte la hogaza en rebanadas finas, quite la corteza y corte en picatostes de 1/2 pulg. (1,25 cm) para hacer 1 taza. Caliente el aceite de oliva en una sartén, añada los picatostes y saltéelos hasta que estén dorados, escúrralos sobre paños de papel de cocina. Corte los rabillos de los pimientos aproximadamente 1/2" desde la parte superior y resérvelos. Quite con cuidado las semillas y las membranas. En un recipiente, mezcle los picatostes, la mozzarella, la albahaca, el ajo y el aceite. Mezcle bien y salpimente al gusto. Rellene los pimientos con la mezcla, vuelva a colocar los rabillos y fíjelos con un palillo. Ponga los pimientos en la parrilla de pie, calor medio directo, hasta que estén tiernos pero mantengan aún su forma, durante unos 12 a 15 minutos. Retire los rabillos y corte los pimiento por la mitad a lo largo.

6 raciones.

PARAISO A LA PARRILLA

del gran libro de cocina a la parrilla Weber™

Calor medio indirecto

- 4 rodajas de piña fresca de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor cada una.
- 1 cucharadita de granos de pimienta verde o negra machacados
- 4 cucharas de helado de vainilla

Para el glaseado:

- 3/4 de taza de jugo de naranja.
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de jugo de lima fresco
- 2 cucharaditas de harina de maíz

Para hacer el glaseado: En una sartén pequeña mezcle los ingredientes del glaseado y bátalos hasta que queden suaves. Lleve la mezcla a ebullición a fuego medio-alto y cocínela hasta que espese, de 1 a 2 minutos. Mantenga el glaseado caliente o vuelva a calentarlo cuando esté listo para servir. Aderece ambos lados de las rodajas de piña con los granos de pimienta. Cocine en la barbacoa con calor indirecto medio hasta que estén bien hechas, de 6 a 8 minutos, girándolas a media cocción. Sirva cada rodaja de piña con una bola de helado y algo de glaseado esparcido por encima.

4 raciones.



Mode d'emploi barbecue à briquettes de charbon de bois

VOUS DEVEZ LIRE CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE BARBECUE

⚠ Ne pas utiliser à l'intérieur ! Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. En cas d'utilisation à l'intérieur, les émanations toxiques risquent de s'accumuler et de provoquer une blessure grave ou un décès.

⚠ MISE EN GARDE ! Maintenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va atteindre une température très élevée, ne le déplacez pas pendant son utilisation.

⚠ Le barbecue doit être installé sur une base plane et sécurisée avant toute utilisation. Maintenez toujours le barbecue à plat.

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu.

DANGERS ET MISES EN GARDE

- ⚠ **REMARQUE POUR L'INSTALLATEUR :** Ces instructions doivent être remises au propriétaire et celui-ci devrait les conserver pour pouvoir s'y référer ultérieurement.
- ⚠ N'ajoutez pas de liquide d'allumage pour charbon de bois ou de charbon de bois imprégné de fluide d'allumage à des morceaux de charbon de bois déjà chauds.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue à moins de 150 cm de tout matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent mais sans s'y limiter les pontons en bois ou en bois traité, les patios ou les porches.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. Assurez-vous que l'attrape-cendres est correctement fixé au-dessous de la cuve du barbecue.
- ⚠ Ne retirez pas les cendres tant que les briquettes de charbon de bois ne soient complètement éteintes.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements avec des manches amples et flottantes lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par grand vent.
- ⚠ Ouvrez le couvercle pendant l'allumage et le démarrage des briquettes de charbon de bois.
- ⚠ Placez toujours les briquettes sur la grille foyère et pas directement au fond de la cuve.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille foyère ou le barbecue pour voir s'ils sont chauds.
- ⚠ Utilisez des gants à barbecue ou des maniques pour protéger vos mains pendant la cuisson ou l'ajustement des aérations.
- ⚠ Utilisez des ustensiles pour barbecue adaptés avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- ⚠ Pour éteindre les briquettes, n'utilisez pas d'eau. Ouvrez le couvercle et fermez complètement toutes les aérations (étouffoirs), puis fermez le couvercle.
- ⚠ Pour contrôler les embrasements, fermez le couvercle à l'aide d'un gant. N'utilisez pas d'eau.
- ⚠ Manipulez et conservez les allume-feu avec prudence.
- ⚠ Maintenez les cordons électriques à l'écart des surfaces à haute température du barbecue.
- ⚠ **ATTENTION :** N'utilisez pas de nettoyant pour four, de détergent abrasif (détergents de cuisine), de détergent contenant des produits à base d'agrumes ou de tampons à récurer abrasifs sur le barbecue.
- ⚠ Lorsque vous utilisez des liquides d'allumage, vérifiez toujours l'attrape-cendres avant l'allumage. Le fluide peut s'accumuler dans l'attrape-cendres et pourrait s'allumer, provoquant un feu sous la cuve. Retirez tout fluide présent dans l'attrape-cendres avant d'allumer les briquettes de charbon de bois.
- ⚠ Ne montez pas ce type de barbecue dans un ensemble intégré ou à coulisse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves voire mortelles.
- ⚠ **LE NON RESPECT DES PRESENTES INFORMATIONS INTITULEES DANGER, MISE EN GARDE ET ATTENTION RISQUE DE PROVOQUER UNE BLESSURE GRAVE OU UN DECES, OU UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION PROVOQUANT DES DEGATS MATERIELS.**

COMMENT DEMARRER VOTRE BARBECUE A BRIQUETTES DE CHARBON DE BOIS

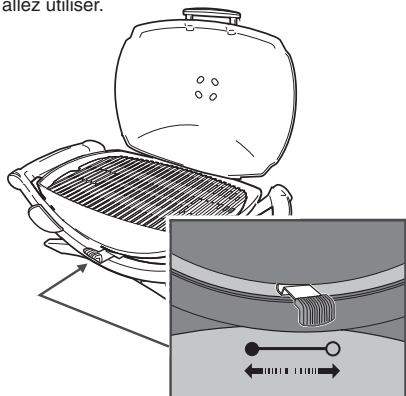
⚠ **La charge maximale de combustible correspond à une couche de briquettes de charbon non empilées et réparties uniformément sur la grille.**

Remarque : Il est recommandé de chauffer le barbecue et de faire rougeoier les briquettes pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le barbecue.

- Ouvrez le couvercle et ouvrez toutes les aérations avant d'allumer vos briquettes. Remarque : Pour une bonne circulation de l'air, retirez les cendres accumulées au fond du barbecue, le cas échéant (seulement une fois que les briquettes soient complètement éteintes). Les briquettes de charbon de bois ont besoin d'oxygène pour brûler, assurez-vous donc que rien n'obstrue les aérations.
- Enlevez les grilles de cuisson.

⚠ **Maintenez toujours le barbecue à plat.**

- Formez une pile en forme de pyramide avec les briquettes de charbon de bois, ou empilez les briquettes à l'intérieur de la cheminée Weber® RapidFire®.
- Placez soit des cubes d'allumage (ils sont non toxiques, inodores et sans saveur) ou des journaux chiffonnés sous la pile de briquettes et allumez. REMARQUE : nous avons délibérément laissé de côté les consignes concernant l'utilisation de liquide d'allumage. C'est parce que nous sommes convaincus que les choix présentés ci-dessus sont les meilleurs. Le liquide d'allumage est moins propre et peut donner un goût chimique à vos aliments s'il n'est pas complètement brûlé. Si vous choisissez d'utiliser un liquide d'allumage, suivez les consignes du fabricant et n'ajoutez JAMAIS de liquide d'allumage sur un feu déjà allumé.
- Ne cuisinez pas avant que le combustible soit recouvert de cendre. Lorsque le charbon de bois est recouvert d'une légère cendre grise (30 minutes environ), disposez le charbon de bois à l'aide de pinces à long manche en fonction de la méthode de cuisson que vous allez utiliser.



- Lorsque vous avez terminé vos grillades, fermez toutes les aérations, à l'aide d'un gant, pour vous assurer que les briquettes s'éteignent en toute sécurité.
- Pour davantage de saveur fumée, pensez à ajouter des copeaux ou des morceaux de bois dur (trempés dans l'eau pendant au moins 30 minutes puis égouttés) ou des herbes fraîches humidifiées comme du romarin, du thym ou des feuilles de laurier-sauce. Placez le bois humide ou les herbes directement sur les briquettes juste avant de terminer la cuisson.

ETAPES FACILES POUR UNE EXCELLENTE CUISSON

Appliquez ces astuces et vous ne vous tromperez pas. Et votre repas sera parfait.

- Cuisson Directe, Indirecte, ou un peu des deux ? Lisez la recette et recherchez les consignes pour l'installation de votre barbecue. Il existe deux méthodes de cuisson dans un barbecue Weber® — La cuisson Directe et la cuisson Indirecte. Voir les pages suivantes pour des consignes spécifiques.
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant des aliments sur un barbecue qui n'est pas tout à fait prêt. Laissez les briquettes brûler jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes de cendre grise au moins 30 minutes (gardez les aérations ouvertes pour que le feu ne s'éteigne pas).
- Utilisez une spatule et des pinces mais laissez la fourchette. Vous avez probablement vu des gens piquer leur viande avec une fourchette, mais cela provoque l'évacuation du jus et de la saveur et cela peut assécher vos aliments.
- Assurez-vous que la taille des aliments est adaptée à celle du barbecue avec son couvercle. Un espace dégagé d'au moins 1 po (2,5 cm) entre les aliments et le couvercle est idéal.
- Résistez à la tentation d'ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments toutes les deux minutes. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, de la chaleur s'échappe, ce qui signifie qu'il faudra plus de temps avant que le repas soit sur la table.
- Sauf si la recette l'exige, ne retournez vos aliments qu'une seule fois.
- Vous contrôlerez les embrasements, réduirez le temps de cuisson, et obtiendrez de meilleurs résultats dans l'ensemble si vous grillez vos aliments avec le couvercle fermé.
- Résistez à la tentation d'utiliser une spatule pour appuyer sur les aliments comme les burgers. Vous feriez sortir toute cette formidable saveur.

- Un léger revêtement d'huile aidera à dorer vos aliments de façon homogène et les empêchera de coller à la grille de cuisson. Brossez ou aspergez toujours l'huile sur vos aliments, pas sur la grille de cuisson.

ASTUCES CONCERNANT LA SECURITE DES ALIMENTS

- Lavez-vous bien les mains à l'eau savonneuse chaude avant de commencer toute préparation de repas et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Décongelez-les au réfrigérateur.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur une assiette qui a contenu des aliments crus.
- Lavez la totalité des assiettes et des ustensiles de cuisine qui sont entrés en contact avec des viandes crues ou du poisson à l'eau savonneuse chaude et rincez-les.

UTILISATION DES RECETTES DE WEBER

- La totalité des recettes de ce livre a été élaborée pour des conditions climatiques de 70°F/21°C avec peu ou pas de vent. Par conséquent, si vous cuisinez par une journée froide et/ou ventée ou en altitude, il pourrait être nécessaire de faire durer la cuisson plus longtemps.
- Les durées de cuisson de ce livre devraient être utilisées comme des orientations, pas des temps de cuisson exacts, car cela dépend également beaucoup de la taille et de l'épaisseur des aliments.

ENTRETIEN FACILE DU BARBECUE

Allonger la durée de vie de votre grill Weber® de plusieurs années en le nettoyant à fond au moins une fois par an. C'est facile à faire :

- Assurez-vous que le barbecue est froid et que les briquettes soient bien éteintes.
- Retirez les grilles de cuisson et le panier à briquettes de charbon de bois.
- Retirez les cendres.

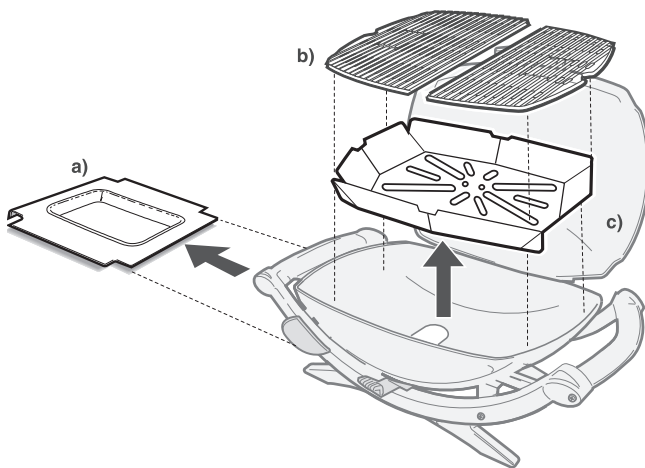
NETTOYAGE

Les écoulements en excès, la cendre et la graisse sont recueillis dans l'égouttoir jetable Weber® dans le bac à cendre/graisse amovible (situé au-dessous du barbecue). Des égouttoirs jetables Weber® qui s'adaptent dans l'égouttoir sont disponibles à la vente.

⚠ **MISE EN GARDE : Vérifiez le bac à cendre/graisse et le bac du barbecue pour détecter toute accumulation de graisse avant chaque utilisation. Retirez l'excès de graisse pour éviter un feu au fond du barbecue.**

Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer les surfaces externes, puis rincez à l'eau.

⚠ **ATTENTION : N'utilisez pas de nettoyant pour four, de détergents abrasifs (détergents de cuisine) de détergents contenant des produits à base d'agrumes, ou de tampons à récurer abrasifs sur les surfaces du barbecue ou du chariot. N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide, des alcools minéraux ou du xylène.**



Enlevez le bac à cendre/graisse (a) - Retirez la graisse en excès, lavez à l'eau savonneuse chaude puis rincez.

Grilles de cuisson (b) - Nettoyez avec une brosse rigide en laiton. Si nécessaire, retirez les grilles du barbecue et lavez-les à l'eau savonneuse chaude, puis rincez-les à l'eau et séchez-les à l'aide d'un torchon.

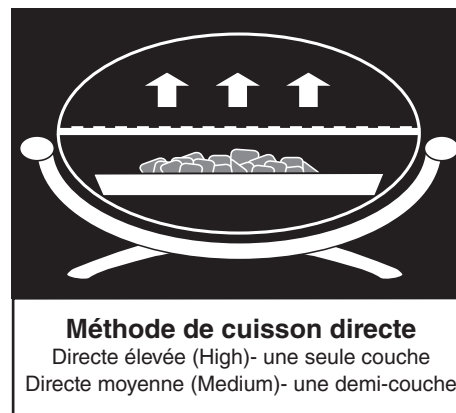
Intérieur du couvercle (c) - Pendant que le couvercle est encore chaud, essuyez l'intérieur avec une serviette en papier pour empêcher toute accumulation de graisse. L'accumulation de graisse qui s'écaille ressemble à des éclats de.

⚠ La charge maximale de combustible correspond à une couche de briquettes de charbon non empilées et réparties uniformément sur la grille.

METHODE DIRECTE

La Méthode directe signifie que les aliments sont cuits directement au dessus des briquettes de charbon de bois préparées. Pour une cuisson homogène, les aliments devraient être retournés une fois, au milieu du temps de cuisson. Utilisez la Méthode directe pour les aliments dont le temps de cuisson est inférieur à 25 minutes : les steaks, les côtes, les kebabs, les légumes et les aliments semblables.

1. Ouvrez toutes les aérations.
2. Placez la quantité recommandée de briquettes de charbon de bois au centre de la grille à charbon (voir le schéma).
3. Allumez les briquettes de charbon de bois. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient légèrement recouvertes de cendre grise (30 minutes environ).
4. Etalez les briquettes préparées de manière à les répartir uniformément sur la grille, sans les empiler.
5. Positionnez les grilles de cuisson sur les briquettes à l'aide d'un gant.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
7. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



METHODE INDIRECTE

Utilisez la Méthode indirecte pour les aliments nécessitant une durée de cuisson au barbecue de 25 minutes ou plus ou pour les aliments si délicats qu'une exposition directe à la source de chaleur les dessècherait ou les brûlerait. Cette méthode convient par exemple pour les rôtis, les morceaux de viande, les morceaux de volaille avec os et les poissons entiers ainsi que les filets de poisson délicats. Pour préparer la cuisson Indirecte, les briquettes de charbon de bois préparées sont placées de chaque côté des aliments. La température augmente, la chaleur est renvoyée par le couvercle et les surfaces internes du barbecue, et circule pour cuire lentement les aliments de façon uniforme de tous les côtés. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments.

REMARQUE : Pour les viandes qui nécessitent plus d'une heure de cuisson, ajoutez des briquettes de chaque côté si nécessaire.

1. Ouvrez toutes les aérations.
2. Placez la quantité recommandée de briquettes sur la grille en la divisant en deux zones et en laissant une place pour la barquette en aluminium.
3. Allumez les briquettes de charbon de bois. Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes de charbon soient légèrement recouvertes de cendre grise (30 minutes environ).
4. Placez un égouttoir entre les briquettes de charbon au centre du panier à briquettes.
5. Positionnez les grilles de cuisson sur les briquettes de charbon à l'aide d'un gant.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson directement au-dessus de l'égouttoir.
7. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez votre recette pour connaître les durées de cuisson recommandées.



GUIDE DU BARBECUE

Les coupes, épaisseurs, poids et durées de cuisson au barbecue ci-dessous se veulent des orientations plutôt que les règles strictes. Les durées de cuisson sont affectées par des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et le niveau de cuisson souhaité. Grillez les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poulet désossés ainsi que les légumes en utilisant la Méthode directe pendant le temps indiqué dans le tableau ou jusqu'au niveau de cuisson souhaité, en les retournant une fois au milieu du temps de cuisson.

Grillez les rôtis, les morceaux de viande, les morceaux de volaille non désossés, les poissons entiers et les aliments plus épais en utilisant la Méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantané atteigne la température interne souhaitée. Sauf mention contraire, les durées de cuisson pour le boeuf correspondent à la définition de la cuisson à point du ministère de l'Agriculture des Etats-Unis.

REMARQUE : Règle générale pour la cuisson au barbecue du poisson : 4 à 5 minutes pour 1/2 po (1,25 cm) d'épaisseur ; 8 à 10 minutes pour 1 po (2,5 cm) d'épaisseur.

BOEUF	EPAISSEUR OU POIDS	DUREE APPROXIMATIVE DE CUISSON AU BARBECUE
Steak : faux-filet, aloyau, filet mignon	3/4 po (2 cm) d'épaisseur	8-10 min. Directe Elevée
	1 po (2,5 cm) d'épaisseur	10-12 min. Directe Elevée
Fricadelle de boeuf haché	3/4 po (2 cm) d'épaisseur	8-10 min. Directe Moyenne

PORC	EPAISSEUR OU POIDS	DUREE APPROXIMATIVE DE CUISSON AU BARBECUE
Côte : poitrine, longe ou épaule	3/4 po à 1 po (2 to 2,5 cm) d'épaisseur	10-15 min. Directe Moyenne
Longe, désossée	1 po à 1 3/4 po (2,5 à 4,5 cm) d'épaisseur	10-12 min. Directe Moyenne

VOLAILLE	EPAISSEUR OU POIDS	DUREE APPROXIMATIVE DE CUISSON AU BARBECUE
Poitrine de poulet, désossée, sans peau	6 oz (170 g)	8-12 min. Directe Moyenne
Cuisse de poulet, désossée, sans peau	4 oz (113 g)	8-10 min. Directe Moyenne
Morceaux de poulet, poitrine non désossée/aile		30-40 min. Indirecte Moyenne
Morceaux de poulet, cuisse non désossée		40-50 min. Indirecte Moyenne

POISSON	EPAISSEUR OU POIDS	DUREE APPROXIMATIVE DE CUISSON AU BARBECUE
Poisson, filet ou steak	1/4 po à 1/2 po (0,6 à 1,25 cm)	3-5 min. Directe Elevée
	1/2 po à 1 po (1,25 à 2,5 cm)	5-10 min. Directe Elevée
	1 po à 1 1/2 po (2,5 à 4 cm)	10-12 min. Directe Elevée
Poisson, entier	16 oz (0,45 kg)	15-20 min. Indirecte Moyenne

LEGUMES	EPAISSEUR OU POIDS	DUREE APPROXIMATIVE DE CUISSON AU BARBECUE
Asperges		6-8 min. Directe Moyenne
Maïs, décortiqué		10-15 min. Directe Moyenne
Maïs, non décortiqué		25-30 min. Directe Moyenne
Champignons, shiitake ou bouton		8-10 min. Directe Moyenne
Champignons de Paris		12-15 min. Directe Moyenne
Oignons	Tranches de 1/2 po (1,25 cm)	8-12 min. Directe Moyenne
Pommes de terre	Tranches de 1/2 po (1,25 cm)	14-16 min. Directe Moyenne
Courgettes	Coupées en deux	6-8 min. Directe Moyenne
	Tranches de 1/2 po (1,25 cm)	4-6 min. Directe Moyenne

RECETTES

POULET ROTI ENTIER

Indirecte Moyenne

- 1 poulet entier, de 4-5 livres (1,8 - 2,25 kg)
- Huile de cuisine
- Sel et poivre fraîchement moulu

Rincez le poulet et séchez-le en le tamponnant avec des serviettes en papier. Pliez les extrémités des ailes sous le dos et attachez les pattes avec de la ficelle. Badigeonnez la totalité de la surface externe du poulet avec de l'huile et assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre. Placez le poulet, côté poitrine orienté vers le haut, sur la grille de cuisson et grillez au barbecue jusqu'à ce que la température interne atteigne 180°F/82°C dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 170°F/77°C dans la poitrine, 1-1/4 à 1-1/2 heures. Transférez le poulet vers un plat pour le service ; laissez reposer 10 minutes avant le découpage.

Convient pour 4 à 6 parts.

KEBABS D'AGNEAU AUX EPICES

Directe Moyenne

Pour la marinade :

- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1 cuiller à soupe de jus de citron
- 2 cuillers à soupe de zeste d'orange râpé
- 1 oignon vert et le haut, tranché
- 1/4 cuiller à café de cannelle
- 1/8 cuiller à café de clous de girofle moulus

2 livres (0,9 kg) d'agneau maigre, découpé en cubes de 1 1/2 po (3,8 cm)

Pour préparer la marinade : Mélangez les ingrédients de la marinade dans un plat à gâteau en verre peu profond ou un sac en plastique. Réfrigérez en couvrant, 4 à 6 heures. Egouttez l'agneau ; réservez la marinade. Versez la marinade réservée dans une petite casserole. Portez à ébullition sur le grand feu et faites bouillir pendant 1 minute entière. Disposez l'agneau sur 4 à 6 brochettes. Faites cuire l'agneau au barbecue sur chaleur Directe Moyenne jusqu'à ce qu'il soit à point, environ 10 minutes, en retournant et en badigeonnant avec la marinade réservée une fois au milieu du temps de cuisson.

Convient pour 4 à 6 parts.

STEAKS SIMPLES

Directe Moyenne

- 4 steaks d'ailou, de filet, de selle ou de faux-filet, d'environ 3/4 livres (0,34 kg) chacun et de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra vierge

Assaisonnez les deux côtés des steaks avec le sel et le poivre, en appuyant les épices contre la viande. Laissez reposer à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant la cuisson au barbecue. Aspergez légèrement ou badigeonnez les deux côtés des steaks avec de l'huile d'olive. Faites cuire au barbecue les steaks sur chaleur Directe Moyenne jusqu'à ce que la température interne atteigne 145°F/62°C pour une cuisson à point, 8 à 10 minutes, en les retournant une fois au milieu du temps de cuisson. Retirez les steaks du barbecue et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes. Servez chaud.

convient pour 4 parts.

POITRINES DE POULET NON DESOSSEES CLASSIQUES

Indirecte Moyenne

- 4 demi-poitrines de poulet (non désossées et avec la peau), de 10-12 oz. (285 - 340 g) chacune
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra vierge

Rincez les poitrines de poulet sous l'eau froide et tamponnez-les avec des serviettes en papier pour les sécher. Assaisonnez les poitrines avec du sel et du poivre et badigeonnez légèrement ou aspergez les deux côtés d'huile d'olive. Cuisez le poulet au barbecue, le côté peau orienté vers le haut, à chaleur Indirecte Moyenne jusqu'à ce que le jus de viande qui s'écoule soit clair et que la viande ne soit plus rose au niveau de l'os, 30 à 40 minutes. Pour une peau plus croustillante, grillez les poitrines au barbecue, côté peau orienté vers le bas, à chaleur Directe Moyenne pendant les 5 dernières minutes du temps de cuisson. Servez chaud.

Convient pour 4 parts.

FABULEUX FILETS DE POISSON

Directe Elevée

4 filets d'espadon ou de flétan, de 6-8 oz. (170 - 227 g) chacun et d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur
 Sel kasher
 Poivre noir fraîchement moulu
 Huile d'olive extra vierge
 Morceaux de citron (facultatif)

Assaisonnez les filets de poisson avec le sel et le poivre et badigeonnez légèrement ou aspergez les deux côtés d'huile d'olive. Grillez au barbecue les filets sur chaleur Directe Elevée jusqu'à ce qu'ils soient opaques au centre, 8 à 10 minutes, en les retournant une fois au milieu du temps du cuisson. Servez chaud avec des morceaux de citron si vous le souhaitez.

Convient pour 4 parts.

STEAK DE SAUMON KYOTO

Directe Moyenne

4 steaks de saumon, d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur
 Huile d'olive

Pour la marinade :

1/3 tasse de sauce au soja
 1/4 tasse de jus d'orange concentré
 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
 2 cuillers à soupe de sauce tomate
 1 cuiller à café de jus de citron
 1/2 cuiller à café de moutarde préparée
 1 cuiller à soupe de ciboule et le haut, tranchée
 1 gousse d'ail, écrasée
 1/2 cuiller à café de racine de gingembre moulue

Pour préparer la marinade : Dans un petit saladier, mélangez les ingrédients de la marinade ; versez le mélange sur les steaks de saumon dans un plat de cuisson en verre peu profond. Réfrigérez en couvrant, 30 à 60 minutes. Egouttez le saumon et réservez la marinade. Versez la marinade réservée dans une petite casserole. Portez à ébullition sur un grand feu puis laissez bouillir pendant 1 minute complète. Badigeonnez légèrement ou aspergez les steaks avec de l'huile d'olive et placez-les sur la grille de cuisson. Grillez au barbecue sur chaleur Directe Moyenne jusqu'à ce que le poisson soit tendre et s'effrite à la fourchette, 8 à 10 minutes, en fonction de l'épaisseur du poisson. Retournez le saumon et badigeonnez-le de marinade une fois au milieu du temps de cuisson.

Convient pour 4 parts.

KEBABS DE CREVETTES AU BEURRE DE CURRY

Directe Elevée

16 à 20 grosses crevettes, 1 1/2 - 2 livres (0,68 - 0,90 kg), décortiquées et déveinées
 Huile d'olive
 Morceaux de citron vert ou de citron
 Brins d'aneth ou de persil frais

Pour le beurre de curry :

1/4 tasse de beurre
 2 cuillers à soupe d'oignon finement tranché
 1 cuiller à café d'aneth frais ciselé
 1 à 1-1/2 cuillers à café de poudre de curry
 Pincée de poudre d'ail

Pour préparer le beurre de curry : Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur feu moyen. Ajoutez en mélangeant l'oignon, l'aneth, la poudre de curry, et la poudre d'ail ; faites cuire 5 minutes. Placez les crevettes sur les brochettes, en laissant de l'espace entre les morceaux. Badigeonnez légèrement ou aspergez les crevettes avec de l'huile d'olive. Grillez au barbecue à chaleur Directe Elevée jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses et tendres, 2 à 5 minutes, en les retournant et en les badigeonnant de beurre de curry une fois au milieu du temps de cuisson. Disposez les crevettes sur un plat pour le service. Garnissez de morceaux de citron vert et d'aneth.

Convient pour 4 parts.

POIVRONS ROUGES DOUX GRILLES ET FOURRES A LA MOZZARELLE

Indirecte Moyenne

1 petit morceau de pain italien croustillant
 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
 3 poivrons rouges doux de taille moyenne
 1 tasse de mozzarella fraîche, découpée en petits cubes
 1-1/2 cuillers à café de basilic séché
 1 gousse d'ail, finement tranchée
 1 cuiller à soupe d'huile d'olive
 Sel
 Poivre noir fraîchement moulu

Tranchez finement le pain, retirez la croûte et découpez-la en suffisamment de croûtons de 1/2 po (1,25 cm) pour remplir une tasse. Chauffez l'huile d'olive dans un poêlon, ajoutez les croûtons, et fricassez-les jusqu'à ce qu'ils soient dorés ; égouttez-les sur des serviettes en papier. Retirez le haut des poivrons à environ 1/2" du haut et gardez les hauts. Retirez avec soin les graines et les membranes. Dans un saladier, mélangez les croûtons, la mozzarella, le basilic, l'ail et l'huile. Mélangez bien en ajoutant du sel et du poivre selon votre goût. Fourrez les poivrons avec le mélange, remettez les dessus en place et fixez-les avec des cure-dents. Placez les poivrons sur la grille de cuisson, le haut de chaque poivron orienté vers le haut, à chaleur Indirecte Moyenne jusqu'à ce que les poivrons soient mous mais conservent leur forme, 12 à 15 minutes. Retirez les hauts et découpez les poivrons en deux dans le sens de la longueur.

Convient pour 6 parts.

PARADIS GRILLE

extrait du grand livre des grillades de Weber®: Big Book of Grilling™

Indirecte Moyenne

4 tranches d'ananas frais, d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur chacune
 1 cuiller à café de grains de poivre vert séchés et craqués ou de grains de poivres noir craqués
 4 cuiller de glace à la vanille

Pour le glaçage :

3/4 tasse de jus d'orange frais
 1 cuiller à soupe de miel
 1 cuiller à soupe de jus de citron vert frais
 2 cuillers à café d'amidon de maïs

Pour préparer le glaçage : Dans une petite casserole, mélangez les ingrédients du glaçage jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Portez à ébullition à chaleur moyenne et cuisez jusqu'à ce que la préparation épaississe, 1 à 2 minutes. Maintenez le glaçage au chaud ou réchauffez-le lorsque vous êtes prêt à servir. Assaisonnez les deux côtés des tranches d'ananas avec les grains de poivre. Grillez au barbecue à chaleur Indirecte Moyenne jusqu'à ce qu'elles soient bien marquées, 6 à 8 minutes, en les retournant une fois au milieu du temps de cuisson. Servez chaque tranche d'ananas avec une cuiller de glace et une partie du glaçage versée au-dessus.

Convient pour 4 parts.



Weber Holzkohlegrill - Bedienungsanleitung

**DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG
VOR INBETRIEBNAHME DES GRILLS
SORGFÄLTIG DURCHLESEN**

⚠ Nur im Freien benutzen! Bei Benutzung in geschlossenen Räumen entwickeln sich gesundheitsschädliche Gase, die potentiell tödlich sein können.

⚠ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

⚠ ACHTUNG! Der Grill wird sehr heiß und darf deshalb während des Betriebs nicht bewegt werden.

⚠ Den Grill vor der Benutzung auf einer ebenen, sicheren Oberfläche aufstellen. Nur in waagerechter Stellung betreiben.

⚠ Vorsicht! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden.

GEFAHREN- UND WARNHINWEISE

- ⚠ **HINWEIS FÜR DEN Benutzer:** Diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und beachten. Diese Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen aufbewahren.
- ⚠ **Niemals Zündflüssigkeit oder in Zündflüssigkeit getränkte Briketts auf glühende oder warme Holzkohle geben.**
- ⚠ **Beim Grillen einen Sicherheitsabstand von 1,5m zu leicht entzündlichen Materialien einhalten, einschließlich Holzterrassen und -balkons, Markisen u.ä.**
- ⚠ **Beginnen Sie mit dem Grillen erst, wenn Sie alle Materialien bereit haben. Die Ascheschale muss immer ordnungsgemäß installiert sein.**
- ⚠ **Die Asche erst entfernen wenn die Holzkohle vollständig ausgebrannt und erloschen ist.**
- ⚠ **Beim Anzünden und Betrieb des Grills keine Kleidung mit weiten, Ärmeln tragen.**
- ⚠ **Den Grill nicht bei starkem Wind anzünden.**
- ⚠ **Holzkohle bei geöffnetem Deckel entzünden und heiß werden lassen.**
- ⚠ **Holzkohle immer auf den Holzkohlerost und nicht direkt auf den Boden der Grillschale legen.**
- ⚠ **Niemals den Grill- oder Holzkohlerost berühren um festzustellen, ob sie grillbereit sind.**
- ⚠ **Beim Grillen und Bedienen der Lüftungsschieber Grillhandschuhe oder Hot Pads tragen.**
- ⚠ **Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.**

- ⚠ **Briketts nicht mit Wasser löschen. Den Deckel öffnen, alle Lüftungsschieber schließen und den Deckel wieder schließen.**
- ⚠ **Um Stichflammen zu vermeiden den Deckel schließen. Kein Wasser benutzen.**
- ⚠ **Elektrische Zündgeräte sorgfältig behandeln und lagern.**
- ⚠ **Elektrische Kabel von heißen Oberflächen des Grills fernhalten.**
- ⚠ **ACHTUNG: Zur Reinigung des Grills keine Ofenreiniger, Scheuermittel (Haushaltsreiniger), Reinigungsmittel mit Zitrusprodukten oder scharfe Putzmittel benutzen.**
- ⚠ **Bei Benutzung von Zündflüssigkeiten vor dem Entzünden die Ascheschale überprüfen. Flüssigkeit kann sich in der Ascheschale sammeln und entzünden. Vor dem Zünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten aus der Ascheschale entfernen.**
- ⚠ **VORSICHT ! Zum Anzünden Oder Wiederanzünden Keinen Spiritus Oder Benzin Verwenden !**
- ⚠ **Bauen Sie dieses Modell des Grills nicht in eine integrierte oder Einschub-Konstruktion ein. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.**
- ⚠ **NICHTBEACHTUNG DIESER GEFAHREN- UND WARN- UND VORSICHTSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN, EINSCHLIESSLICH TÖDLICHEN KÖRPERVERLETZUNGEN BZW. BRAND ODER EXPLOSIONEN MIT SCHWEREN SACHSCHÄDEN FÜHREN.**

ANHEIZEN HOLZKOHLEGRILLS

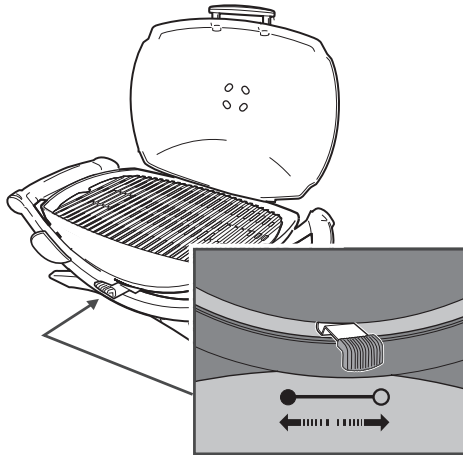
⚠ **Die maximale Füllmenge für Brennstoff besteht aus einer einzelnen Schicht an Holzkohlebriketts, die nicht übereinandergeschichtet liegen und gleichmäßig über den Holzkohlerost verteilt sind.**

Hinweis: Wir empfehlen, den Grill vor der ersten Anwendung mindestens 30 Minuten angeheizt und mit glühenden Holzkohlebriketts stehen zu lassen.

- Vor dem Anheizen des Grills den Deckel und alle Lüftungsschieber öffnen. **Achtung: Zur Gewährleistung eines ungehinderten Luftstroms eventuell angesammelte Asche aus dem Grill entfernen (wenn die Kohlen vollständig erloschen sind).** Holzkohle braucht Sauerstoff zum Brennen, d.h. die Lüftungsschieber dürfen nicht verstopft sein.
- Schichten Sie die Briketts pyramidenförmig auf oder legen Sie die Briketts in einen Weber® RapidFire® Zündkamin.
- Nehmen Sie die Grillroste heraus.

⚠ **Nur in waagerechter Stellung betreiben.**

- Legen Sie entweder Zündwürfel (ungiftig, geruchs- und geschmacksneutral) oder zerknülltes Zeitungspapier unter die Briketts und zünden Sie sie an. **HINWEIS:** Anweisungen zur Benutzung von Zündflüssigkeiten sind hier absichtlich nicht enthalten, da wir der Ansicht sind, dass die angegebenen Optionen die besseren sind. Zündflüssigkeit kann verschüttet werden und kann einen chemischen Geschmack auf die Speisen übertragen, wenn sie nicht vollständig verbrennt. Sollten Sie sich dennoch entscheiden, Zündflüssigkeit zu verwenden, befolgen Sie die Herstelleranweisungen sorgfältig und geben Sie NIEMALS Zündflüssigkeit auf ein offenes Feuer.
- Legen Sie die Speisen erst auf, wenn die Kohle mit Asche überzogen ist. Wenn die Briketts mit einer dünnen Schicht aus grauer Asche überzogen sind (i.d.R. nach 25 bis 30 Minuten), verteilen Sie sie mit einer langstieligen Kohlenzange entsprechend der Grillmethode, die Sie benutzen möchten.



- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, schließen Sie alle Luftschieber, damit das Holzkohlenfeuer vollständig erlischt.
- Für zusätzliches Raucharoma können Späne oder Klötze aus Hartholz (mindestens 30 Minuten wässern und feucht auflegen) oder angefeuchtete frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter verwendet werden. Legen Sie das nasse Holz oder die Kräuter direkt vor dem Grillen auf die Kohlen.

TIPPS FÜR DEN PERFEKTEN GRILLMEISTER

Wenn Sie folgende Hinweise beachten, gelingt Ihnen jedes Grillgericht.

- Direkt, indirekt oder etwas von beidem? Unsere Rezepte geben Ihnen Hinweise zur Einstellung des Grills. Es gibt zwei Methoden zum Grillen mit einem Weber®-Grill: Direkt und Indirekt. Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen, wie das geht.
- Versuchen Sie nicht Zeit zu sparen, indem Sie Lebensmittel auf den Grill legen, die noch nicht ganz grillbereit sind. Lassen Sie die Holzkohle brennen, bis sie mit einer dünnen Schicht Asche überzogen ist (Luftschieber offen halten, damit das Feuer nicht ausgeht).
- Benutzen Sie Wender und Grillzangen aber lassen Sie die Gabeln außen vor. Auch wenn Sie schon andere dabei beobachtet haben - durch das Einstecken in das Fleisch gehen Säfte und Aroma verloren und das Grillgut trocknet aus.
- Achten Sie darauf, dass das Grillgut bei geschlossenem Deckel auf den Grillrost passt. Ein Mindestabstand von 2,5 cm zwischen dem Grillgut und dem Deckel ist ideal.
- Erliegen Sie nicht der Versuchung, den Deckel alle paar Minuten anzuheben, um das Grillgut zu prüfen. Jedesmal wenn der Deckel angehoben wird entweicht Hitze, d.h. Sie müssen länger auf Ihr Essen warten.
- Falls nicht ausdrücklich im Rezept vorgeschrieben, wenden Sie Ihr Grillgut nur einmal.
- Das Grillen mit geschlossenem Deckel verhindert Stichflammen, verkürzt die Garzeit und liefert rundherum bessere Ergebnisse.
- Drücken Sie den Wender nicht flach auf Grillstücke wie z.B. Burger. Dadurch verliert das Fleisch an Geschmack.

- Eine dünne Schicht Öl hilft, das Grillgut gleichmäßig zu bräunen und verhindert, dass es am Rost kleben bleibt. Öl immer auf das Grillgut streichen oder sprühen - nicht auf den Grillrost.

TIPPS ZUR NAHRUNGSMITTELSICHERHEIT

- Waschen Sie sich jedesmal die Hände mit heißem Wasser und Seife bevor Sie mit der Zubereitung der Gerichte beginnen, und nach dem Umgang mit frischem Fleisch, Fisch und Geflügel.
- Fleisch, Fisch und Geflügel nicht bei Raumtemperatur auftauen sondern immer im Kühlschrank.
- Legen Sie zubereitete Speisen nicht auf das Geschirr, das Sie zuvor für die rohen Lebensmittel benutzt haben.
- Spülen Sie alle Teller und Kochutensilien, die in Berührung mit rohem Fleisch oder Fisch gekommen sind, mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel ab.

WEBER REZEPTE

- Bei allen Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wurde von einer Umgebungstemperatur von 21°C und schwachem oder keinem Wind ausgegangen. Daher ist es möglich, dass mehr Zeit erforderlich ist, wenn Sie an einem kalten und/oder windigen Tag oder in großer Höhe über dem Meeresspiegel grillen.
- Die Garzeiten in dieser Anleitung sind nicht exakt sondern dienen als Richtwerte, da vieles von der Größe und Dicke des Grillgutes abhängt sowie davon, wie „durchgebraten“ das Fleisch sein soll.

PFLEGE DES GRILLS

Ihr Weber®-Grill hält länger, wenn Sie ihn mindestens einmal im Jahr gründlich säubern. Und das geht ganz einfach:

- Der Grill muss abgekühlt und die Holzkohle vollständig erloschen sein.
- Nehmen Sie die Grillroste und die Schale für die Holzkohlebriketts heraus.
- Entfernen Sie die Asche.

REINIGUNG

Fleischsäfte, Asche und Fett sammeln sich in der Weber® Einweg-Tropfschale in der herausziehbaren Auffangwanne (an der Unterseite des Grills). Weber® Einweg-Tropfschalen, die in die Auffangwanne passen, können nachgekauft werden.

⚠ **WICHTIG: Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Grills, ob sich Fett in der Ascheschale oder am Boden des Grills angesammelt hat. Entfernen Sie das Fett, um Feuer im Boden des Grills zu verhindern.**

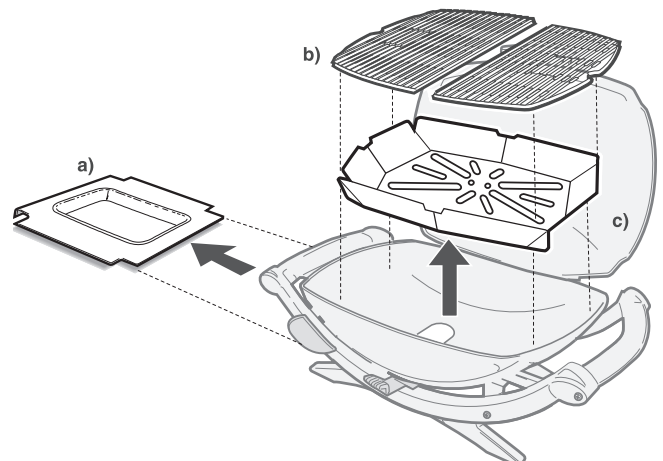
Die Außenflächen mit Spülmittel säubern und mit Wasser abspülen.

⚠ **ACHTUNG: Zur Reinigung des Grills keine Ofenreiniger, Scheuermittel (Haushaltsreiniger), Reinigungsmittel mit Zitrusprodukten oder scharfe Putzmittel benutzen. Keine Reinigungsmittel benutzen, die Säuren, aliphatische Lösemittel oder Xylen enthalten.**

Herausziehbare Auffangschale (a) - Fett entfernen, mit warmem Spülmittelwasser auswaschen und mit Wasser spülen.

Grillroste (b) - Mit einer geeigneten Grillbürste reinigen. Falls notwendig, vom Grill abnehmen und mit warmem Spülmittelwasser abwaschen und mit Wasser spülen.

Innenseite des Deckels (c) - Den noch warmen Deckel mit einem Papierhandtuch auswischen, um die Ansammlung von Fett zu verhindern. Fetteichen, die sich ablösen, sehen wie abblätternde Farbe aus.



- ⚠ **Die maximale Füllmenge für Brennstoff besteht aus einer einzelnen Schicht an Holzkohlebricketts, die nicht übereinandergeschichtet liegen und gleichmäßig über den Holzkohlerost verteilt sind.**

DIREKTE METHODE

Bei der direkten Methode wird das Essen direkt über der Glut gegrillt. Für gleichmäßiges Garen sollte das Grillgut nach der halben vorgeschriebenen Garzeit einmal gewendet werden. Direkte Hitze eignet sich besonders für Grillstücke, die innerhalb von bis zu 25 Minuten gar sind: Steaks, Koteletts, Dönerkebabs, Gemüse und ähnliches.

1. Alle Luftschieber öffnen.
2. Die empfohlene Anzahl von Holzkohlebricketts in der Mitte des Holzkohlerosts aufschichten (siehe Abbildung).
3. Briketts anzünden und den Deckel offen lassen bis die Holzkohle mit einer dünnen grauen Ascheschicht überzogen ist.
4. Verteilen Sie die vorbereiteten Briketts so, dass sie gleichmäßig über den Holzkohlerost verteilt sind und nicht übereinanderliegen.
5. Den Grillrost über die Kohlen legen.
6. Die Grillstücke auf den Grillrost legen.
7. Siehe Rezept für empfohlene Garzeiten.



Direkte Hitze

Direkt/Hoch- eine einzelne Schicht
Direkt/Mittel- eine halbe Schicht

INDIREKTE HITZE

Die indirekte Methode eignet sich für größeres Grillgut, das eine Garzeit von mehr als 25 Minuten benötigt oder für Stücke, die so zart sind, dass sie bei direkter Hitze austrocknen oder verbrennen würden. Beispiele dafür sind: Rostbraten, Gelenkstücke, Geflügel mit Knochen und ganze Fische sowie Fischfilets. Zur Vorbereitung der indirekten Grillmethode die grillbereiten Briketts zu beiden Seiten der Grillstücke verteilen. Die Hitze steigt nach oben, wird vom Deckel und den Innenflächen des Grills reflektiert und zirkuliert um das Grillgut, das dabei langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart wird. Dabei ist es nicht notwendig, die Grillstücke zu wenden.

HINWEIS: Bei Fleisch, das länger als eine Stunde Garzeit benötigt, müssen bei Bedarf weitere Briketts an den Seiten hinzugegeben werden.

1. Alle Luftschieber öffnen.
2. Legen Sie die empfohlene Menge an Holzkohlebricketts auf zwei Bereiche verteilt auf den Holzkohlerost und lassen Sie ausreichend Platz für eine Tropfschale.
3. Briketts anzünden und den Deckel offen lassen bis die Holzkohle mit einer Schicht grauer Asche überzogen ist.
4. Die Tropfschale zwischen die Briketts in die Mitte des Holzkohlerosts stellen.
5. Den Grillrost über die Kohlen legen.
6. Die Grillstücke direkt über der Tropfschale auf den Grillrost legen.
7. Den Deckel schließen. Siehe Rezept für empfohlene Garzeiten.



Indirekte Hitze

Eine einzelne Schicht, aufgeteilt auf zwei Bereiche. Geben Sie bei Bedarf Briketts hinzu.

GARZEITEN

Die folgenden Stücke, Dicken, Gewichte und Garzeiten dienen als Richtlinien und sind nicht fest vorgeschrieben. Die Garzeiten können je nach der Dicke des Fleisches und in Abhängigkeit vom Wetter und der Höhe über dem Meeresspiegel variieren. Grillsteaks, Fischfilets, Hähnchen ohne Knochen und Gemüse werden entsprechend den Angaben in der Tabelle direkt über der Glut bis zum gewünschten Grad gegart und nach der Hälfte der Garzeit einmal gedreht.

Rostbraten, Gelenkstücke, Geflügel mit Knochen, ganze Fische und dickere Stücke werden entsprechend der Tabelle bei indirekter Hitze gegart oder bis ein Instant-

Thermometer die gewünschte Innentemperatur anzeigt. Die Garzeiten für Rindfleisch entsprechen den Angaben des US-Landwirtschaftsministeriums für "Medium", falls nicht anders angegeben.

HINWEIS: Faustregel zum Grillen von Fisch: 4 bis 5 Minuten pro 1,25 cm Dicke; 8 bis 10 Minuten pro 2,5 cm Dicke.

RINDFLEISCH	DICKE ODER GEWICHT	UNGEFÄHRE GARZEIT
Steak: New York, Rumpsteak, Rippensteak, Filet/Lende	2 cm dick	8-10 Min. direkt /hohe Hitze
	2,5 cm dick	10-12 Min. direkt /hohe Hitze
Hamburger	2 cm dick	8-10 Min. direkt /mittlere Hitze

SCHWEINEFLEISCH	DICKE ODER GEWICHT	UNGEFÄHRE GARZEIT
Kotelett: Rippen, Filet/Lende oder Schulter	2 bis 2,5 cm dick	10-15 Min. direkt /mittlere Hitze
Lende, ohne Knochen	2,5 bis 4,5 cm dick	10-12 Min. direkt /mittlere Hitze

GEFLÜGEL	DICKE ODER GEWICHT	UNGEFÄHRE GARZEIT
Hähnchenbrust, ohne Knochen, ohne Haut	170 g	8-12 Min. direkt /mittlere Hitze
Hähnchenkeule, ohne Knochen, ohne Haut	113 g	8-10 Min. direkt /mittlere Hitze
Hähnchenteile, Brust/Flügel mit Knochen		30-40 Min. direkt /mittlere Hitze
Hähnchenteile, Bein/Keule mit Knochen		40-50 Min. direkt /mittlere Hitze

FISCH	DICKE ODER GEWICHT	UNGEFÄHRE GARZEIT
Fisch, Filet oder Steak	0,6 to 1,25 cm	3-5 Min. direkt /hohe Hitze
	1,25 to 2,5 cm	5-10 Min. direkt /hohe Hitze
	2,5 to 4 cm	10-12 Min. direkt /hohe Hitze
Fisch, ganz	0,45 kg	15-20 Min. direkt /mittlere Hitze

GEMÜSE	DICKE ODER GEWICHT	UNGEFÄHRE GARZEIT
Spargel		6-8 Min. direkt /mittlere Hitze
Maiskolben, ohne Hülse		10-15 Min. direkt /mittlere Hitze
mit Hülse		25-30 Min. direkt /mittlere Hitze
Pilze, Shiitake oder Champignon		8-10 Min. direkt /mittlere Hitze
Portabello		12-15 Min. direkt /mittlere Hitze
Zwiebeln	1,25 cm dicke Scheiben	8-12 Min. direkt /mittlere Hitze
Kartoffeln	1,25 cm dicke Scheiben	14-16 Min. direkt /mittlere Hitze
Zucchini	Halbiert	6-8 Min. direkt /mittlere Hitze
	1,25 cm dicke Scheiben	4-6 Min. direkt /mittlere Hitze

REZEPTE

BRATHÄHNCHEN

Indirekt/Mittel

- 1 Hähnchen, 1,8 - 2,25 kg
- Speiseöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Das Hähnchen abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hähnchenflügel nach hinten wegrehen und die Beine mit Bindfaden zusammenbinden. Das Hähnchen vollständig mit Öl bestreichen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchen mit der Brust nach oben auf den Grillrost legen und grillen bis die Innentemperatur im dicksten Teil des Schenkels 82°C und in der Brust 77°C erreicht hat, 1-1/4 bis 1-1/2 Stunden. Das fertige Hähnchen auf eine Servierplatte legen und vor der Portionierung 10 Minuten kühlen lassen.

Ergibt 4 bis 6 Portionen.

WÜRZIGES LAMMSCHASCHLIK

Direkt/Mittel

Für die Marinade:

- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/4 Tasse Rotweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL abgeriebene Orangenschale
- 1 Frühlingszwiebel und top, gehackt
- 1/4 TL Zimt
- 1/8 TL Gewürznelkenpulver

0.9 kg mageres Lammfleisch, gewürfelt in 3,8 cm Würfel

Marinade: Die Zutaten für die Marinade in einer flachen Backschale aus Glas oder einer Plastiktüte vermischen und abgedeckt vier bis sechs Stunden kühlstellen. Lammfleischwürfel herausnehmen und abspülen; Marinade in eine kleine Pfanne gießen. Über großer Flamme aufkochen und eine Minute lang kochen lassen. Lammfleischwürfel auf vier bis sechs Grillspieße aufziehen. Das Lammfleisch direkt über mittlerer Hitze bis "medium" grillen (ca. 10 Minuten); nach der Hälfte der Grillzeit drehen und mit der übrigen Marinade bestreichen.

Ergibt 4 bis 6 Portionen.

STEAKS (EINFACH)

Direkt/Mittel

- 4 New York Strip, Filetsteaks, Lendensteaks, oder Rippensteaks, jeweils ca. 0,34 kg und 2,5 cm dick
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Natives Olivenöl Extra

Beide Seiten der Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und die Gewürze dabei in das Fleisch drücken. Bei Raumtemperatur 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Dann beide Seiten der Steaks leicht mit Olivenöl bestreichen. Die Steaks direkt über mittlerer Glut grillen bis die Innentemperatur 62 °C für „medium rare“ anzeigt (ca. 8 bis 10 Minuten), nach der Hälfte der Grillzeit einmal wenden. Vom Grill nehmen und 3 bis 5 Minuten stehen lassen. Warm servieren.

Ergibt 4 Portionen.

HÄHNCHENBRUST (MIT KNOCHEN)

Indirekt/Mittel

- 4 Hähnchenbrusthälften (mit Knochen und Haut), je 285 - 340 g
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Natives Olivenöl Extra

Die Hähnchenbrüste unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchentüchern abtupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils beide Seiten mit Olivenöl einsprühen oder bestreichen. Mit der Haut nach oben über indirekter mittlerer Hitze grillen bis der Fleischsaft klar austritt und das Fleisch am Knochen nicht mehr rosa ist (ca. 30 bis 40 Minuten). Für knusprige Haut, die Bruststücke während der letzten 5 Minuten der Grillzeit direkt über mittlerer Hitze grillen. Warm servieren.

Ergibt 4 Portionen.

FABELHAFT FISCHELETS

Direkt/Hoch

- 4 Schwertfisch- oder Heilbuttfilets, jeweils 170 - 227 g und 2,5 cm dick
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Natives Olivenöl Extra
- Zitronenspalten (optional)

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und beide Seiten leicht mit Olivenöl einsprühen oder bestreichen. Die Filets über direkter hoher Hitze grillen bis das Fleisch im Inneren opak ist (ca. 8 bis 10 Minuten) und einmal während der Grillzeit drehen. Warm servieren, falls gewünscht mit Zitronenspalten.

Ergibt 4 Portionen.

LACHSSTEAK KYOTO

Direkt/Mittel

- 4 Lachssteaks, ca. 2,5 cm dick
- Olivenöl

Für die Marinade:

- 1/3 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Orangensaftkonzentrat
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatensauce
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 TL vorbereiteter Senf
- 1 EL Frühlingszwiebeln, gehackt
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1/2 TL Ingwerpulver

Marinade: Die Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen vermischen; die Mischung in einer flachen Backschale aus Glas direkt über die Lachssteaks gießen. Abdecken und 30 bis 60 Minuten kühl stellen. Den Lachs herausnehmen und die Marinade in eine kleine Kasserolle gießen. Kurz zum Kochen bringen und 1 ganze Minute lang kochen lassen. Die Steaks mit Olivenöl bestreichen und auf den Grillrost legen. Direkt bei mittlerer Hitze grillen bis der Fisch gar ist und von der Gabel fällt (ca. 8 bis 10 Minuten) je nachdem wie dick der Fisch ist. Den Lachs nach der halben Grillzeit drehen und mit Marinade bestreichen.

Ergibt 4 Portionen.

GARNELENSCHASCHLIK MIT CURRYBUTTER

Direkt/Hoch

- 16 bis 20 große Garnelen, 0,68 - 0,90 kg, geschält und entdarmt
- Olivenöl
- Limonen- oder Zitronenspalten
- Frischer Dill oder Petersilie

Für die Currybutter:

- 1/4 Tasse Butter
- 2 EL feingehackte Zwiebel
- 1 TL frischer Dill
- 1 bis 1-1/2 TL Currypulver
- Eine Prise Knoblauchpulver

Currybutter: Die Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebel, Dill, Currypulver und Knoblauchpulver hinzugeben; 5 Minuten köcheln. Garnelen in Abständen auf Grillspieße aufziehen. Leicht mit Olivenöl einsprühen oder bestreichen. Über direkter Glut (hohe Hitze) grillen bis die Garnelen rosa und gar sind (ca. 2 bis 5 Minuten) und nach der Hälfte der Grillzeit drehen und mit Currybutter bestreichen. Garnelen auf einer Servierplatte auslegen und nach Wunsch mit Zitronenscheibchen und Dill garnieren.

Ergibt 4 Portionen.

GEGRILLTE PAPRIKASCHOTEN MIT MOZZARELLA

Indirekt/Mittel

- 1 kleines frisches Weißbrot
- 3 EL Olivenöl
- 3 rote Paprikaschoten mittlerer Größe
- 1 Tasse frischer Mozzarella, gewürfelt
- 1 - 1/2 TL getrocknetes Basilikum
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Brot in dünne Scheiben schneiden, entkrusten und in genügend Stückchen (1,25cm) für eine Tasse schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne anwärmen, die Brotstückchen hinzu geben und anschwitzen, bis sie goldbraun sind; auf Papierhandtücher legen, um das Fett ablaufen zu lassen. Die Spitzen von Paprikaschoten ca. 1,5 cm von der Spitze abschneiden und beiseite legen. Körner und Membranen entfernen. Brotstückchen, Mozzarella, Basilikum, Knoblauch und Öl in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika mit der Mischung füllen, die Spitzen wieder aufsetzen und mit Zahnstochern fixieren. Die gefüllten Paprikaschoten aufrecht auf den Grillrost setzen und indirekt bei mittlerer Hitze grillen bis die Paprika weich sind, ihre Form jedoch noch beibehalten (ca. 12 bis 15 Minuten). Die Spitzen abnehmen und Paprika senkrecht halbieren.

Ergibt 6 Portionen.

PARADIES GRILL

aus Weber®s Big Book of Grilling™

Indirekt/Mittel

- 4 Scheiben frische Ananas, jeweils ca. 2,5 cm dick
- 1 TL grob gemahlene grüne oder schwarze Pfefferkörner
- 4 Kugeln Vanilleeis

Für die Glasur:

- 3/4 Tasse frischer Orangensaft
- 1 EL Honig
- 1 EL frischer Limonensaft
- 2 TL Speisestärke

Glasur: Die Zutaten für die Glasur mit dem Schneebesen in einer kleinen Kasserolle glatt rühren. Bei mittlerer Hitze aufkochen und weiter köcheln lassen bis sich die Mischung verdickt (ca. 1 bis 2 Minuten). Die Glasur warm halten oder vor dem Servieren aufwärmen. Beide Seiten der Ananasscheiben mit Pfefferkörnern würzen. Indirekt bei mittlerer Hitze grillen und nach der Hälfte der Garzeit einmal drehen. Jede Ananasscheibe mit einer Kugel Vanilleeis und darüber geträufelter Glasur servieren.

Ergibt 4 Portionen.



Brikettigrillin omistajan opas

LUE TÄMÄ KÄYTTÖOPAS ENNEN GRILLIN

⚠ **Älä käytä sisätiloissa!** Grilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sisätiloissa voi kerääntyä myrkyllisiä höyryjä ja aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

⚠ **VAROITUS:** Pidä lapset ja lemmikit etäällä.

⚠ **HUOMAUTUS:** Grilli kuumenee voimakkaasti. Älä siirrä sitä käytön aikana.

⚠ Grilli on asennettava vakaalle alustalle ennen käyttöä. Pidä grilli aina vaakasuorassa.

⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä käytä alkoholia, bensiiniä tai vastaavia nesteitä sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen.

VAARAT JA VAROITUKSET

- ⚠ **HUOMAUTUS ASENTAJALLE:** Nämä ohjeet on jätettävä omistajalle säilytettäväksi.
- ⚠ Älä lisää sytytysnesteitä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä brikettejä kuumille tai lämpimille briketeille.
- ⚠ Älä käytä grilliä 1,5 metriä lähempänä palavasta materiaalista. Palavia materiaaleja ovat esimerkiksi käsitellyt puupinnat, kuistit tai terassit.
- ⚠ Älä käytä grilliä, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan. Varmista, että tuhkaneräysastia on oikein paikallaan grillin pohjan alla.
- ⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki briketit ovat palaneet loppuun ja sammuneet.
- ⚠ Älä käytä grillaamisen tai grillin sytyttämisen yhteydessä vaatteita, joissa on väljät hihat.
- ⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.
- ⚠ Pidä kansi avoimena sytyttäessä ja kun briketit sytyvät.
- ⚠ Aseta briketit aina brikettiritilälle, älä suoraan grillin pohjalle.
- ⚠ Älä koskaan tarkista koskettamalla, onko grilliritilä tai brikettiritilä kuuma.
- ⚠ Käytä grillikintaita tai pannulappuja käsien suojana grillatessa ja ilmanottoaukkojen säätämisessä.
- ⚠ Käytä kunnollisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, kuumuudelta suojaavat kahvat.
- ⚠ Älä käytä vettä brikettien sammutuksessa. Avaa kansi, sulje kokonaan kaikki ilmanottoaukot ja sulje sitten kansi.

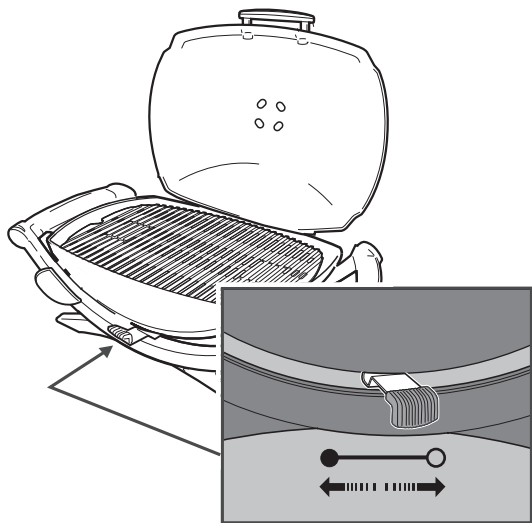
- ⚠ Tukahduta liekkien leimahtelu kannella. Älä käytä vettä.
- ⚠ Käsittele kuumia sähköisiä sytyttimiä ja säilytä ne huolellisesti.
- ⚠ Pidä sähköjohdot etäällä grillin kuumista pinnoista.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä käytä grilliin uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita (keittiöpuhdistusaineita), sitrustuotteita sisältäviä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusyynyjä.
- ⚠ Käytettäessä sytytysnesteitä tarkista aina tuhkaneräysastia ennen sytyttämistä. Astiaan voi kerääntyä nestettä, joka voi syttyä tuleen grillin pohjan alla. Poista mahdollinen neste tuhkaneräysastiasta ennen brikettien sytyttämistä.
- ⚠ Dit model barbecue niet inbouwen of in een constructie schuiven. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of een explosie veroorzaken die eigendommen kan beschadigen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden kan veroorzaken.
- ⚠ **JOS TÄMÄN OPPAAN SISÄLTÄMIÄ VAARA-, VAROITUS- JA VAROVAISUUSOHJEITA EI NOUDATETA, SEURAUKSENA VOI OLLA VAKAVA VAMMA TAI KUOLEMA, TULIPALO TAI OMAISUUTTA VAHINGOITAVA RÄJÄHDYS.**

BRIKETTIGRILLIN SYTYTTÄMINEN

⚠ **Enimmäismäärä polttoainetta on yksi kerros briquettejä kasaamattomana ja brikketirillälle tasaisesti levitetynä.**

Huomautus: Suosittelemme grillin ensimmäisen käyttökerran yhteydessä sen kuumentamista ja brikketien hehkuttamista vähintään 30 minuuttia ennen ruoanvalmistuksen aloittamista.

- Avaa kansi ja avaa kaikki ilmanottoaukot ennen grillin sytyttämistä. *Huomautus: Poista kunnollista ilmanvirtausta varten kertyneet tuhkat astiasta grillin alta (vasta sitten kun brikketit ovat palaneet täysin loppuun).* Brikketit tarvitsevat palaakseen happea, joten varmista, että ilmanottoaukot eivät ole tukkeutuneet.
- Poista grillirillit.
- Kokoa brikketit pyramidin muotoiseksi keoksi tai kasaa ne Weber® RapidFire® -piippusytyttimeen.
- Aseta sytytyskuutioita (ne ovat myrkyttömiä, hajuttomia ja mauttomia) tai rypistettyä sanomalehteä brikketien alle ja sytytä. HUOM. Jätimme tarkoituksella pois ohjeet sytytysnesteen käytöstä. Tämä johtuu siitä, että edellä mainitut vaihtoehdot ovat selvästi paremmat. Sytytysneste sotkee ja voi aiheuttaa kemikaalin maun ruokaan, jos se ei ole täysin palanut loppuun. Jos haluat käyttää sytytysnestettä, noudata sen valmistajan ohjeita äläkä KOSKAAN lisää sytytysnestettä tuleen.
- Älä aloita kypsentämistä ennen kuin brikketeissä on tuhkapinta. Sitten kun brikketeissä on vaaleanharmaa tuhkapinta (yleensä 25–30 minuutin kuluttua), järjestä brikketit pitkällä pihdeillä sen mukaan, mitä kypsennystapaa aiot käyttää.



- Kun lopetat grillaamisen, sulje kaikki ilmanottoaukot, jotta brikketit sammuvat turvallisesti.
- Saat lisää savuromaia lisäämällä lehtipuulastuja tai -paloja (jotka on liotettu vedessä vähintään 30 minuuttia ja valutettu) tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten rosmariinia, timjamia tai laakerinlehtiä. Aseta kosteat puulastut yrtit suoraan brikketeille juuri ennen kypsennyksen aloittamista.

HELPOT OHJEET GRILLAUKSEN ONNISTUMISEEN

Näiden ohjeiden avulla onnistut grillaamisessa.

- Suora, epäsuora tai vähän molempia? Lue resepti ja katso grillin asetusohjeet. Weber® grillillä voit grillata kahdella eri tavalla – suoraan ja epäsuorasti. Katso tarkemmat ohjeet seuraavilta sivuilta.
- Älä yritä säästää aikaa asettamalla ruokaa kypsymään grilliin, joka ei ole vielä valmis. Anna brikketien palaa, kunnes niissä on vaaleanharmaa pinta (pidä ilmanottoaukkoja avoimina, jotta tuli ei sammu).
- Käytä lastaa ja pihtejä, mutta unohda haarukka. Olet varmaan nähnyt toisten tökkivän haarukalla lihaa, mutta seurauksena on vain lihasnesteiden ja makujen poistuminen. Lisäksi ruoka voi kuivua.
- Varmista, että ruoka mahtuu grilliin, kun kansi on kiinni. Ihannetapauksessa ruoan ja kannen väliin jää vähintään 2,5 cm rako.
- Vastusta kiusausta avata kansi muutaman minuutin välein kypsytymisen tarkistamiseksi. Jokaisen kannen aukaisun yhteydessä karkaa lämpöä, joten ruoan saaminen pöytään viivästyy.
- Jolle reseptissä toisin mainita, käännä ruoka vain kerran.
- Pitämällä kannen suljettuna hallitset paremmin leimahtelun, vähennät kypsennysaikaa ja saat yleensäkin paremman tuloksen.
- Vältä painamasta lastalla hampurilaispihviin tapaisia ruokia. Puristat vain pois hyvät maun.

- Kevyt voitelu öljyllä auttaa ruskistamaan ruoan tasaisesti ja estää sitä takertumasta grillirillään. Sivele tai suihkuta öljy aina ruoan päälle, älä grillirillälle.

TERVEYSVINKKEJÄ RUOKIIN

- Pese kätesi huolellisesti lämpimällä vedellä ja saippualla ennen ruoanlaiton aloittamista sekä tuoreen lihan, kalan tai siipikarjan käsittelyn jälkeen.
- Älä sulata pakastettua lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämpötilassa. Sulata pakasteet jääkaapissa.
- Älä koskaan laita kypsennettyä ruokaa samalle lautaselle, missä raaka ruoka oli.
- Pese kaikki lautaset ja grillausvälineet, jotka ovat koskettaneet raakaa lihaa tai kalaa, lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele ne.

WEBER-RESEPTIEN KÄYTTÄMINEN

- Kaikissa ruokaohjeiden grillausajoissa oletuksena on 21 °C ulkolämpötila ja tyyni tai vähätuulinen sää. Jos siis grillaat kylmänä ja/tai tuulisena päivänä tai korkealla merenpinnasta, kypsennys voi edellyttää lisää aikaa.
- Tämän oppaan grillausajat ovat ohjeelliset eivätkä täysin tarkat, koska kypsennysaikaan vaikuttaa paljon ruoan koko ja paksuus.

HELPPOHOITAINEN GRILLI

Lisää Weber® -grillisi käyttöikää puhdistamalla se huolellisesti vähintään kerran vuodessa. Se on helppoa:

- Varmista, että grilli on jäähtynyt ja brikketit palaneet loppuun.
- Irrota grillirillit ja brikketiastia.
- Poista tuhkat.

PUHDISTUS

Ylimääräiset roiskeet ja ylimääräinen rasva kerääntyvät kertakäyttöiseen Weber® -tiputusastiaan ulos vedettävässä tuhkan-/rasvankeräysastiasa (grillin alapuolella). Saatavilla on keräilyastiaan sopivia, kertakäyttöisiä Weber® -tiputusastioita.

⚠ **VAROITUS: Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko tuhkan-/rasvankeräysastiaan tai grillin pohjaan kertynyt rasvaa. Poista ylimääräinen rasva, jotta grillin pohja ei syttyisi palamaan.**

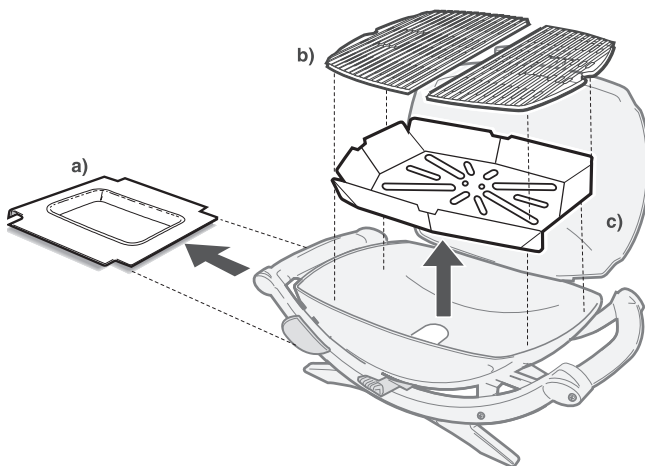
Ulkopinnat voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä ja huuhdella vedellä.

⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä käytä grilliin tai vaunun pinnoille uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita (keittiöpuhdistusaineita), sitruustuotteita sisältäviä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusyynyjä. Älä käytä happoa, lakkabensiiniä tai ksyleeniä sisältäviä puhdistusaineita.**

Ulos vedettävä tuhkan-/rasvankeräysastia (a) - Poista ylimääräinen rasva, pese lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele.

Grillirillit (b) - Puhdista sopivalla messinkiharjalla. Irrota tarvittaessa grillistä, pese lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele.

Kannen sisäpinta (c) - Kun kansi on lämmin, pyyhi sen sisäpinta paperipyyhkeellä. Näin ehkäiset rasvan kertymistä. Hilseilevä kertynyt rasva muistuttaa hilseilevää maalia.



⚠ **Enimmäismäärä polttoainetta on yksi kerros briquettejä kasaamattomana ja brikketirutille tasaisesti levitetynä.**

SUORA MENETELMÄ

Suorassa kypsennyksessä ruoka kypsennetään suoraan hehkuvien brikkettien päällä. Jotta lämpö jakautuisi tasaisesti, käännä ruoka kertaalleen grillauksen puolivälissä. Käytä suoraa kypsennystä ruokiin, joiden kypsyminen kestää alle 25 minuuttia: pihvit, kyljykset, kebabit, makkarat, vihannekset yms.

1. Avaa kaikki ilmanottoaukot.
2. Aseta suositeltu määrä briquettejä brikketirutilän keskelle (katso kaaviota).
3. Sytytä brikketit. Pidä kansi irti, kunnes brikketeissä on ohut harmaa tuhkerkerros.
4. Levitä brikketit tasaisesti ja kasaamatta brikketirutille.
5. Sijoita grillirutilä brikkettien yläpuolelle.
6. Aseta ruoka grillirutille.
7. Katso suositeltu kypsennysaika ruokaohjeesta.



Suora kypsennystapa

Suora kuuma - yksittäinen kerros
Suora keskikuuma - puoli kerrosta

EPÄSUORA MENETELMÄ

Käytä epäsuoraa menetelmää ruokiin, joiden kypsyminen kestää yli 25 minuuttia tai jotka suora kypsennys voi kuivattaa tai polttaa. Esimerkiksi paistit, isot lihanpalat, luuta sisältävät siipikarjan palaset sekä kokonaiset kalat ja kalafileet. Epäsuorassa kypsennyksessä hehkuvat brikketit sijoitetaan ruoan molemmin puolin. Nouseva lämpö heijastuu kannesta ja grillin sisäpinoista ja kiertää, kypsyttäen ruoan hitaasti ja tasaisesti joka puolelta. Ruokaa ei tarvitse kääntää.

HUOM. Yli tunnin kypsymisajan tarvitsevien lihojen yhteydessä on briquettejä lisättävä molemmille puolille tarpeen mukaan.

1. Avaa kaikki ilmanottoaukot.
2. Aseta suositeltu määrä briquettejä kahteen alueeseen jaettuna brikketirutille ja jätä tilaa tiputusastialle.
3. Sytytä brikketit. Pidä kansi irti, kunnes brikketeissä on ohut harmaa tuhkerkerros.
4. Aseta tiputusastia brikkettien väliin brikketirutilän keskelle.
5. Sijoita grillirutilä brikkettien yläpuolelle.
6. Aseta ruoka grillirutille suoraan tiputusastian yläpuolelle.
7. Aseta kansi grillille. Katso suositeltu kypsennysaika ruokaohjeesta.



Epäsuora kypsennystapa

Yksi kerros jaettuna kahteen alueeseen.
Lisää briquettejä tarpeen mukaan.

GRILLAUSOPAS

Seuraavat ruoan osatiedot, paksuudet, painot ja grillausajat ovat suuntaa-antavia, eivät tiukkoja sääntöjä. Paistoaikaan vaikuttavat esimerkiksi korkeus merenpinnasta, tuuli, ulkoilman lämpötila ja haluttu kypsyyssaste. Grillaa pihvit, kalafileet, luuttomat kananpalaset ja kasvikset käyttäen suoraa kypsennystä kaavion mukaisen ajan tai haluttuun kypsyyssasteeseen, kääntäen kerran grillauksen puolessavälissä.

Grillaa paistit, isot lihanpalat, luuta sisältävät siipikarjanpalaset, kokonaiset kalat ja paksut leikkeet käyttäen epäsuoraa kypsennystä kaavion mukaisen ajan tai siihen asti,

että lämpömittari näyttää haluttua sisäistä lämpötilaa. Kypsennysajat nautanlihalle ovat Yhdysvaltain maatalousministeriön medium-kypsyyssasteen mukaiset, jos muuta ei ole mainittu.

HUOM. Yleissääntö kalan grillaukseen: 4–5 minuuttia 1,25 cm paksuutta kohti; 8–10 minuuttia 2,5 cm paksuudelle.

NAUTA	PAKSUUS TAI PAINO	GRILLAUSAIKA SUUNNILLEEN
Pihvi: Häränulkofile, porterhouse, entrecôte, sisäfile	2 cm paksu	8–10 min. suora kuuma
	2,5 cm paksu	10-12 min. suora kuuma
Jauhelihapihvi	2 cm paksu	8-10 min. suora keskikuuma

SIANLIHA	PAKSUUS TAI PAINO	GRILLAUSAIKA SUUNNILLEEN
Kyljys: kyljysrivi, selkäfile tai lapa	2–2,5 cm paksu	10-15 min. suora keskikuuma
Luuton kylki	2,5–4,5 cm paksu	10-12 min. suora keskikuuma

LINNUNLIHA	PAKSUUS TAI PAINO	GRILLAUSAIKA SUUNNILLEEN
Luuton ja nahaton broilerinrinta	170 g	8-12 min. suora keskikuuma
Luuton ja nahaton broilerinreisi	113 g	8-10 min. suora keskikuuma
Broilerinpalat, rinta-/siipipalat		30-40 min. epäsuora keskikuuma
Broilerinpalat, rinta-/reisipalat		40-50 min. epäsuora keskikuuma

KALA	PAKSUUS TAI PAINO	GRILLAUSAIKA SUUNNILLEEN
Kalafile, kalapihvi	0,6–1,25 cm paksu	3-5 min. suora kuuma
	1,25–2,5 cm paksu	5-10 min. suora kuuma
	2,5–4 cm paksu	10-12 min. suora kuuma
Kala (kokonainen)	450 g	15-20 min. epäsuora keskikuuma

KASVIKSET	PAKSUUS TAI PAINO	GRILLAUSAIKA SUUNNILLEEN
Parsa		6-8 min. suora keskikuuma
Maissintähkät ilman peitinlehtiä		10-15 min. suora keskikuuma
peitinlehtineen		25-30 min. suora keskikuuma
Siitake- tai herkkusienet		8-10 min. suora keskikuuma
Portabello		12-15 min. suora keskikuuma
Sipuli	1,25 cm viipaleet	8-12 min. suora keskikuuma
Peruna	1,25 cm viipaleet	14-16 min. suora keskikuuma
Kesäkurpitsa	Puolikkaat	6-8 min. suora keskikuuma
	1,25 cm viipaleet	4-6 min. suora keskikuuma

RESEPTIT

KOKONAINEN BROILERI

Epäsuora keskikuuma

- 1 kokonainen broileri (1,8 - 2,25 kg)
- Ruokaöljyä
- Suolaa ja vastarouhittua pippuria

Huuhtelee broileri ja taputtelee kuivaksi talouspaperilla. Taivuta siivenkärjet taakse ja sido jalat yhteen narulla. Sivele koko broileri öljyllä ja mausta kevyesti suolalla ja pippurilla. Aseta broileri rintapuoli ylöspäin grilliritilälle ja grilla, kunnes sisäinen lämpötila on 82 °C reiden paksuimmassa kohtaa ja 77 °C rinnassa, 1-1/4 – 1-1/2 tuntia. Siirrä broileri tarjoiluvadille ja anna vetäytyä 10 minuuttia ennen leikkaamista.

4–6 annosta.

MAUSTEISET LAMMASKEBABIT

Suora keskikuuma

Marinadiin:

- 1 dl oliiviöljyä
- 1/2 dl punaviinietikkaa
- 1 ruokalusikallinen sitruunamehua
- 2 ruokalusikallista raastettua appelsiininkuorta
- 1 kevätsipuli varsineen viipaloituna
- 1/4 teelusikallista jauhettua kanelia
- 1/8 teelusikallista jauhettua neilikkaa

0,9 kg vähärasvaista lampaanlihaa leikattuna, 3,8 cm kuutioiksi.

Marinadin valmistus: yhdistä marinadin ainekset matalaan lasiseen uunivuokaan tai muovipussiin. Pidä peitettynä jääkaapissa 4–6 tuntia. Valuta lampaanliha, säästä marinadi. Kaada jäljellä oleva marinadi pieneen kastikekattilaan. Kiehuta kovalla lämmöllä minuutin ajan. Aseta lampaanlihapatat 4–6 vartaaseen. Grillaat lihat suoralla keskilämmöllä keskikypsäksi, noin 10 minuuttia, käännetään ja sivellään niitä marinadilla kerran grillauksen puoleksavälissä.

4–6 annosta.

PIHVIT

Suora keskikuuma

4 Häränulkofile-, sisäfile-, sisäpaisti- tai entrecôte-pihviä, noin 0,34 kg kukin ja 2,5 cm paksut suolaa
Vastarouhittua mustapippuria
Neitsytoliiviöljyä

Mausta pihvit molemmin puolin suolalla ja pippurilla painaen mausteet lihaan. Anna maustua huoneenlämpötilassa 20–30 minuuttia ennen grillaamista. Suihkuta tai sivele öljyä kevyesti pihvien molemmille puolille. Grillaa pihvejä suoralla keskilämmöllä, kunnes lihan sisäinen lämpötila on medium-kypsyyssastetta varten 62 °C, 8–10 minuuttia, kääntäen kerran grillauksen puolessavälissä. Poista grillistä ja anna vetäytyä 3–5 minuuttia. Tarjoa lämpimänä.

4 annosta.

PERINTEISET BROILERIN RINTALEIKKEET

Epäsuora keskikuuma

4 broilerin rintaleikettä (luut ja nahka mukana), 285 - 340 g kpl suolaa
Vastarouhittua mustapippuria
Neitsytoliiviöljyä

Huutele broilerinrinnat kylmällä vedellä ja taputtele kuivaksi talouspaperilla. Mausta rintapalat suolalla ja pippurilla ja sivele tai suihkuta kevyesti molemmilta puolilta öljyllä. Grillaa broileri nahkapuoli ylöspäin epäsuoralla keskilämmöllä, kunnes ulos tuleva neste on kirkasta eikä liha ole enää vaaleanpunaista luun vieressä, 30–40 minuuttia. Saat rapean nahnan grillaamalla lihanpalat nahkapuoli alaspäin suoralla keskilämmöllä grillauksen viimeisten 5 minuutin ajan. Tarjoa lämpimänä.

4 annosta.

UPEAT KALAFILEET

Suora kuuma

4 miekakala- tai ruijanpallasfilettä 170 - 227 g kpl ja noin 2,5 cm paksuiset suolaa
Vastarouhittua mustapippuria
Neitsytoliiviöljyä
Sitruunaviipaleet (valinnainen)

Mausta kalafileet suolalla ja pippurilla ja sivele tai suihkuta kevyesti molemmilta puolilta oliiviöljyllä. Grillaa fileet suoralla kuumalla lämmöllä, kunnes liha on keskeltä läpinäkyvää, 8–10 minuuttia, kääntäen kerran grillauksen puolessavälissä. Tarjoile lämpimänä sitruunaviipaleiden kera.

4 annosta.

LOHIMEDALJONKI KYOTO

Suora keskikuuma

4 lohimedaljonkia, noin 2,5 cm paksua Oliiviöljyä

Marinadiin:

0,8 dl soijakastiketta
1/2 dl appelsiinimehutiivistettä
2 ruokalusikallista oliiviöljyä
2 ruokalusikallista tomaattikastiketta
1 ruokalusikallinen sitruunamehua
1/2 teelusikallista sinappia
1 ruokalusikallinen kevätsipulia varsineen viipaloituna
1 murskattu valkosipulin kynsi
1/2 teelusikallista jauhettua inkivääriä

Marinadin valmistus: Sekoita ainekset pienessä kulhossa ja kaada seos lohimedaljonkien päälle matalaan lasiseen uunivuokaan. Pidä peitettynä jääkaapissa 30–60 minuuttia. Valuta medaljongit, säästä marinadi. Kaada jäljellä oleva marinadi pieneen kastikekattilaan. Kiehuta kovalla lämmöllä minuutin ajan. Sivele tai suihkuta medaljongit kevyesti oliiviöljyllä ja aseta ne grilliritilälle. Grillaa suoralla keskilämmöllä, kunnes kala on mureaa ja siitä irtoaa palasia haarukalla, 8–10 minuuttia paksuuden mukaan. Käännä medaljongit ja sivele marinadilla kerran grillauksen puolivälissä.

4 annosta.

KATKARAPUVARTAAT CURRYVOILLA

Suora kuuma

16–20 jättikatkarapua, 680–900 g, kuorittuja Oliiviöljyä
Limetti- tai sitruunalohkoja
Tuoretta tilliä tai persiljaa

Curryvoi:

0,6 dl voita
2 ruokalusikallista hienoksi hakattua sipulia
1 teelusikallinen tuoretta tilliä
1–1/2 teelusikallista curryjauhetta
Ripaus valkosipulipulveria

Curryvoinin valmistus: Sulata voi pienessä pannussa keskilämmöllä. Sekoita joukkoon sipuli, tilli, curryjauhe ja valkosipulipulveri, paista 5 minuuttia. Pujota katkaravut vartaisiin väljästi. Sivele tai suihkuta katkaravut kevyesti oliiviöljyllä. Grillaa suoralla kuumalla lämmöllä, kunnes katkaravut ovat vaaleanpunaisia ja pehmeitä, 2–5 minuuttia, kääntäen ja sivellen curryvoilla kerran grillauksen puolessavälissä. Asetele katkaravut tarjoiluastiaan. Koristele limettiloikoilla ja tillillä.

4 annosta.

GRILLATUT PUNAISET PAPRIKAT MOZZARELLAJUUSTOTÄYTEELLÄ

Epäsuora keskikuuma

1 pieni rapeakuorinen vaalea leipä
3 ruokalusikallista oliiviöljyä
3 keskikokoista punaista paprikaa
2 dl tuoretta mozzarellajuustoa pieneksi kuutioituna
1 1/2 teelusikallista kuivattua basilikaa
1 tuore hienoksi hakattu valkosipulinkynsi
1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
Suolaa
Vastarouhittua mustapippuria

Leikkaa leipä ohuiksi viipaleiksi, poista kuoret ja leikkaa 1,25 cm kuutioita 2 dl verran. Kuumenna oliiviöljy pannussa, lisää leipäkuutiot ja paista kullanvärisiksi. Valuta talouspaperin päällä. Leikkaa paprikoiden yläosasta reilu sentti pois, säästä yläosat. Poista huolellisesti siemenet ja kalvot. Sekoita kulhossa leipäkuutiot, mozzarella, basilika, valkosipuli ja öljy. Sekoita hyvin, lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Täytä paprikat seoksella, aseta yläosat paikalleen ja kiinnitä ne hammastikuilla. Aseta paprikat grilliritilälle yläosa ylöspäin epäsuoraan keskilämpöön, kunnes paprikat ovat pehmeät menettämättä muotoaan, 12–15 minuuttia. Irtota yläosat ja halkaise paprikat.

6 annosta.

GRILLATTU PARATIISI

Weber® Big Book of Grilling™

Epäsuora keskikuuma

4 rengasta tuoretta ananasta, noin 2,5 cm paksua
1 teelusikallinen rouhittuja vihreitä tai mustia pippureita
4 lusikallista vaniljajäätelöä

Kuorrutukseen:

2 dl tuoretta appelsiinimehua
1 ruokalusikallinen hunajaa
1 ruokalusikallinen tuoretta limettimehua
2 teelusikallista maissitärkkelystä

Kuorrutuksen valmistus: Sekoita pienessä kattilassa ainekset ja vispaa ne sileäksi. Kiehuta keskilämmöllä sakeaksi, 1–2 minuutin ajan. Pidä kuorrutus lämpimänä tai lämmitä se uudelleen ennen tarjoilua. Mausta ananasviipaleet molemmin puolin pippurilla. Grillaa suoralla keskilämmöllä, kunnes paistojälki on selvä, 6–8 minuuttia, kääntäen kerran grillauksen puolessavälissä. Tarjoile ananasviipaleet jäätelölusikallisen ja kuorrutuksen kera.

4 annosta.



Brukerhåndbok for Weber brikettgrill

**DU MÅ LESE DENNE BRUKERHÅNDBOKEN
FØR DU BEGYNNER Å BRUKE GRILLEN**

⚠ Må ikke brukes innendørs! Denne grillen er bare laget til utendørs bruk. Det vil samle seg giftige gasser og forårsake alvorlig personskade eller død, hvis den brukes innendørs.

⚠ ADVARSEL! Hold barn og dyr unna.

⚠ VÆR OPPMERKSOM! Denne grillen blir meget varm, så den må ikke flyttes når den er i bruk.

⚠ Grillen må monteres på et fast underlag før bruk. Grillen må alltid stå flatt.

⚠ FORSIKTIG! Bruk ikke sprit, bensin eller lignende væsker til opptenning eller tenning på nytt!

FARER OG ADVARSLER

⚠ MERKNAD TIL INSTALLATØREN: Disse instruksjonene må være hos eieren og eieren skal beholde dem for fremtidig bruk.

⚠ Det må ikke tilsettes tennvæske eller briketter som er impregnert med tennvæske til varme briketter.

⚠ Grillen må ikke brukes innenfor 1,6 m fra brennbart materiale. Brennbart materiale inkluderer, men er ikke begrenset til tre eller behandlet tregulv, terrasser eller hagestuer.

⚠ Bruk ikke grillen med mindre alle deler er på plass. Pass på at askeoppsamleren er godt festet under bunnen av grillen.

⚠ Det må ikke fjernes aske før alle brikettene er helt utbrent og helt slukket.

⚠ Bruk ikke klær med vide ermer når grillen tennes eller brukes.

⚠ Grillen må ikke brukes i sterk vind.

⚠ Åpne lokket når brikettene tennes.

⚠ Legg alltid briketter på toppen av brikettristen og ikke direkte i bunnen.

⚠ Du må ikke berøre grillristen, brikettristen eller grillen for å se om det er varmt.

⚠ Bruk grillvotter eller grytekluter for å beskytte hendene under grilling eller justering av ventilene.

⚠ Bruk riktig grillverktøy med langt og varmebestandig håndtak.

⚠ Bruk ikke vann for å slukke brikettene. Åpne lokket og steng alle ventilene (spjeldene) helt, og lukk lokket.

⚠ Sett lokket på grillen for å kontrollere stikkflammer. Bruk ikke vann.

⚠ Elektriske startere må håndteres og lagres forsiktig.

⚠ Elektriske ledninger må holdes unna de varme overflatene på grillen.

⚠ FORSIKTIG: Ikke bruk ovnsrens, skuremiddel (stålull etc.), vaskemiddel som inneholder sitronsyre eller vaskesvamber med gryteskrubb på grillens overflater.

⚠ Når det brukes væske til start må askeoppsamleren alltid kontrolleres før opptenning. Det kan samle seg væske i askeoppsamleren og antennes, noe som fører til brann i bunnen. Fjern væske fra askeoppsamleren før brikettene tennes.

⚠ Denne grillmodellen må ikke bygges inn i eller skyves inn i noen konstruksjon. Hvis denne advarselen ikke følges, kan det føre til brann eller en eksplosjon som kan medføre skade på eiendom og forårsake alvorlig personskade eller død.

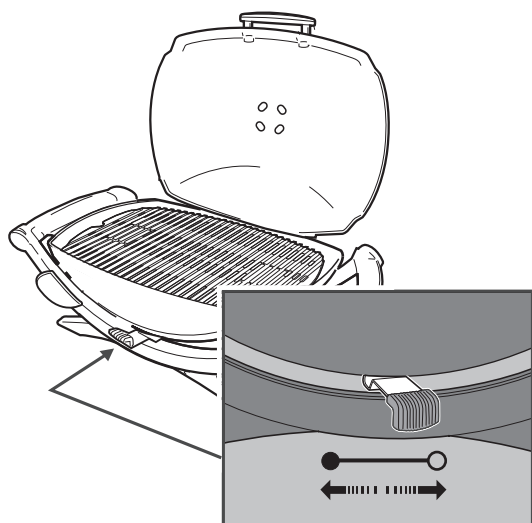
⚠ HVIS DET IKKE TAS HENSYN TIL DISSE FARENE, ADVARSLERNE OG DET IKKE UTVISES FORSIKTIGHET KAN DET FØRE TIL ALVORLIG PERSONSKADE ELLER DØD, BRANN ELLER EKSPLOSJON SOM FØRER TIL SKADE PÅ EIENDOM.

HVORDAN STARTE GRILLING MED BRIKETTER

⚠ Maksimum brenselvekt er et lag med briketter som ikke er stablet og jevnt fordelt på brikettristen.

Merk: Det anbefales at grillen varmes opp og brikettene holdes rødglødende i minst 30 minutter før grillingen begynner.

- Åpne lokket og alle luftventilene før det tennes. *Merk: Fjern oppsamlet aske fra bunnen av grillen hvis det er noe (bare etter at brikettene er helt slukket), for å få god luftstrøm.* Brikettene trenger oksygen for å brenne, så pass på at ikke noe blokkerer ventilene.
- Fjern grillristene.
- Brikettene skal stables i en pyramideformet haug eller lag en briketthaug i Weber® RapidFire®-grillstarter.
- Plasser enten opptenningsblokker (de er giftfrie, luktfrie og smakfrie) eller sammenkrokket avispapir under briketthaugen og tenn opp. MERK: Vi har med hensikt utelatt instruksjonene om bruk av tennvæske. Det er fordi vi tror at valget som er nevnt tidligere er utmerket. Tennvæske er sølete og kan gi maten en kjemisk smak hvis den ikke brennes ordentlig av. Følg produsentens instruksjoner og tilsett ALDRI tennvæske til brennende flamme, hvis du velger å bruke tennvæske.
- Det må ikke grilles før brikettene har et askelag. Når brikettene er dekket av lys grå aske (vanligvis 25 til 30 minutter) skal brikettene ordnes med tang med langt håndtak til den stekemetoden du vil bruke.
- Steng alle ventilene for å sikre at alle brikettene slukker, når du er ferdig med grillingen.



- For å få røksmak kan det tilsettes treflis eller trestykker (som har ligget i bløt i minst 30 minutter) eller fuktet friske urter som rosmarin, timian eller laurbærblader. Plasser våte trestykker eller urter på brikettene like før du skal starte grillingen.

ENKLE TRINN FOR BEDRE GRILLING

Hvis du følger disse tipsene skal det gå det bra. Også med maten din.

- Direkte, indirekte, eller litt av begge deler? Les oppskriften og se i instruksjonene om innstilling av grillen. Det er to metoder for grilling i en Weber®-grill — direkte og indirekte. Se følgende sider om spesielle instruksjoner.
- Ikke prøv å spare tid ved å plassere maten på en grill som ikke er helt klar. La brikettene brenne til de har en lys grå askeoverflate (hold ventilene åpne slik at ilden ikke slukker).
- Bruk en stekespade og tang, men ikke gaffel. Du har muligens sett mennesker som pirker i kjøttet med en, men det forårsaker at saften og smaken forsvinner og kjøttet kan bli tørt.
- Pass på at kjøttet får plass på grillen og sett på lokket. Det er ideelt med minst 2,5 cm mellom maten og lokket.
- Motstå fristelsen av å åpne lokket og kontrollere maten annet hvert minutt. Hver gang du løfter på lokket forsvinner varmen, noe som betyr at det vil ta lengre tid før maten er på bordet.
- Snu maten bare en gang, hvis ikke oppskriften sier noe annet.
- Du kan kontrollere stikkflammer, redusere steketiden og oppnå et bedre resultat hvis du steker med lokket på.
- Motstå fristelsen av å bruke stekespaden til å trykke på kjøttet, slik som hamburgere. Du trykker ut all den vidunderlige smaken.
- Et tynt lag med olje vil hjelpe til å gjøre maten jevnt brun og hindre at den fester seg til grillristen. Smør eller spray alltid olje på maten, ikke direkte på grillristen.

HYGIENETIPS FOR MATEN

- Vask hendene godt med varmt såpevann før du starter forberedelsene til måltidet og etter håndtering av ferskt kjøtt, fisk og fjærkre.
- La ikke kjøtt, fisk eller fjærkre tine i romtemperatur. Det må tines i et kjøleskap.
- Stekt kjøtt må aldri plasseres på samme tallerken som det har vært rått kjøtt på.
- Vask alle tallerkener og alt stekeutstyr som har kommet i kontakt med rått kjøtt eller fisk, i varmt såpevann og skyl.

BRUKE WEBEROPPSKRIFTER

- Alle oppskriftene i denne boken er utviklet på basis av at gradstokken viser 21 °C / 70 °F og lite eller ingen vind. Så hvis du steker på en kald og/eller vindig dag eller i store høyder, kan det være nødvendig å bruke lengre tid.
- Steketiden i denne boken bør brukes som veiledning, ikke nøyaktig steketid, fordi mye avhenger av størrelsen og tykkelsen på kjøttet.

ENKELT VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

Bevar Weber®-grillen din ved å rengjøre den minst en gang i året. Det er enkelt:

- Pass på at grillen er kald og brikettene er helt slukket.
- Ta vekk grillristene og brikettpannen.
- Ta bort asken.

RENGJØRING

Overskytende væske og fett vil samle seg i Weber®-dryppanne i den uttrekkbare aske-/fettopsamlingspannen (som befinner seg på grillens underside). Weber®-opsamlingspanner som passer i denne er å få kjøpt.

⚠ ADVARSEL: Se etter i oppsamlingspannen om det er aske/fett, og i bunnen av grillen om det har bygget seg opp fett før hver gang den brukes. Fjern overflødig fett for å unngå at det begynner å brenne i bunnen av grillen.

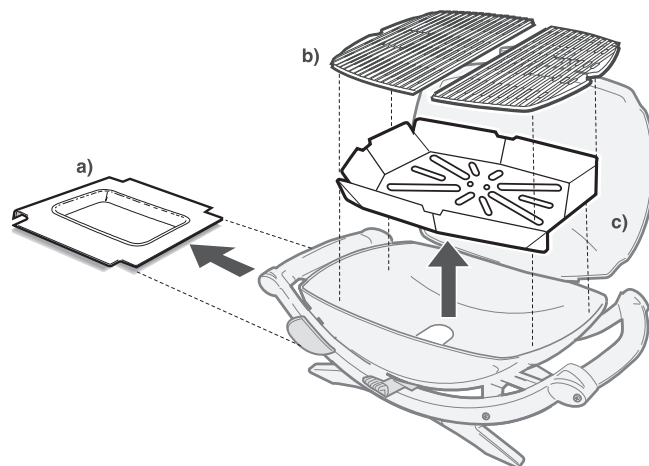
Bruk varmt såpevann til rengjøring av utvendige flater, skyl deretter med rent vann.

⚠ FORSIKTIG: Ikke bruk ovnsrens, skuremiddel (stålull etc.), vaskemiddel som inneholder sitronsyre eller vaskesvamper med gryteskrubb på grillens overflater eller vognoverflater. Bruk ikke vaskemidler som inneholder syre, white spirit eller xylol.

Uttrekkbar bunnpanne (a) - Fjern overflødig fett, vask så med varmt såpevann, skyl deretter.

Grillrister (b) - Rengjøres med en egnet messingbørste. Ved behov fjernes de fra grillen, vaskes med varmt såpevann, og skylles med rent vann.

Innsiden av lokket (c) - Tørk innsiden av lokket med tørkepapir når lokket er varmt, for å hindre at det samler seg fett her. Avflassing av fettrester ligner på lakkavflassing.



⚠ **Maksimum brønsevekt er et lag med briketter som ikke er stablet og jevnt fordelt på brikettristen.**

DIREKTE METODE

Den direkte metoden betyr at kjøttet stekes direkte over klargjorte briketter. For jevn steking skal kjøttet vendes en gang halvveis under steketiden. Bruk den direkte metoden på kjøtt som tar mindre enn 25 minutter å steke: biffer, koteletter, kebab, grønnsaker osv.

1. Åpne alle ventilene.
2. Legg anbefalt mengde med briketter i midten av brikettristen (se tabell).
3. Tenn brikettene. La lokket stå åpent til brikettene har fått et lyst grått askelag.
4. Fordel klargjorte briketter slik at de blir jevnt fordelt, og ikke stablet, over brikettristen.
5. Legg grillristen over brikettene.
6. Legg kjøttet på grillristen.
7. Se i oppskriften for anbefalt steketid.



Direkte stekemetode

Direkte høy - ett enkelt lag
Direkte medium- ett halvt lag

INDIREKTE METODE

Bruk den indirekte metoden på kjøtt som trenger 25 minutter eller mer steketid, eller som er så fintfølede at direkte flamme ville tørke dem ut eller svi dem. Eksempler er steker, fjærkrestykker med ben, og hel fisk så vel som fiskefileter. Klargjorte briketter legges på begge sider av kjøttet, for å bruke indirekte steking. Varmen stiger og reflekteres i lokket på overflatene inne i grillen og steker kjøttet jevnt på alle sidene. Du trenger ikke å snu kjøttet.

MERK: For kjøtt som trenger mer enn en times steking, må det tilsettes briketter på hver side etter behov.

1. Åpne alle ventilene.
2. Plasser anbefalt mengde med briketter, delt i to soner, på grillristen og lag plass til en dryppanne.
3. Tenn brikettene. La lokket stå åpent til brikettene har fått et lyst grått askelag.
4. Plasser en dryppanne mellom brikettene i midten av brikettristen.
5. Legg grillristen over brikettene.
6. Legg kjøttet på grillristen direkte over dryppannen.
7. Legg lokket på grillen. Se i oppskriften for anbefalt steketid.



Indirekte stekemetode

Ett enkelt lag delt i to soner.
Tilsett briketter hvis nødvendig.

GRILLGUIDE

Følgende kjøttstykker, tykkelser, vekt og steketider er kun ment som veiledende, ikke som faste regler. Steketiden avhenger av slike faktorer som vind, utetemperatur og den ønskede graden av gjennomsteking. For biffer, fiskefileter, kyllingstykker uten ben og grønnsaker, kan det brukes den direkte metoden, for tiden som er gitt i tabellen eller den ønskede graden av gjennomsteking, hvis det vendes en gang halvveis under steketiden.

Til steker, fjærkre med ben, hel fisk og tykkere stykker brukes den indirekte metoden, for tiden som er oppgitt i tabellen eller inntil det lettleselige termometeret når ønsket innvendig temperatur. Steketiden for oksekjøtt er gitt fra landbruksdepartementet i USA med definisjonen på medium gjennomsteking uten annen merknad.

MERK: Generell regel for steking av fisk: 4 til 5 minutter per 1,25 cm tykkelse; 8 til 10 minutter per 2,5 cm tykkelse.

OKSEKJØTT	TYKKELSE ELLER VEKT	CA. STEKETID
Biff: New York, lårstek, bryst, mørbrad	2 cm tykk	8-10 min. direkte høy
	2,5 cm tykk	10-12 min. direkte høy
Hakket oksekjøtt	2 cm tykk	8-10 min. direkte medium

SVIN	TYKKELSE ELLER VEKT	CA. STEKETID
Kotelett: bryst, rygg eller skulder	2 til 2,5 cm tykk	10-15 min. direkte medium
Benfri kotelett	2,5 til 4,5 cm tykk	10-12 min. direkte medium

FJÆRKRE	TYKKELSE ELLER VEKT	CA. STEKETID
Kyllingbryst, benløst, skinnfritt	170 g	8-12 min. direkte medium
Kyllingbryst, benløst, skinnfritt	113 g	8-10 min. direkte medium
Kyllingstykker, kyllingbryst/ving		30-40 min. indirekte medium
Kyllingstykker, kyllinglår		40-50 min. indirekte medium

FISK	TYKKELSE ELLER VEKT	CA. STEKETID
Fisk, filet eller biff	0,6 til 1,25 cm	3-5 min. direkte høy
	1,25 til 2,5 cm	5-10 min. direkte høy
	2,5 til 4 cm	10-12 min. direkte høy
Hel fisk	0,45 kg	15-20 min. indirekte medium

GRØNNSAKER	TYKKELSE ELLER VEKT	CA. STEKETID
Asparges		6-8 min. direkte medium
Mais, uten blader		10-15 min. direkte medium
med blader		25-30 min. direkte medium
sopp, små		8-10 min. direkte medium
Portabello		12-15 min. direkte medium
Løk	1,25 cm skiver	8-12 min. direkte medium
Poteter	1,25 cm skiver	14-16 min. direkte medium
Squash/zucchini	Halve	6-8 min. direkte medium
	1,25 cm skiver	4-6 min. direkte medium

OPPSKRIFTER

STEKE HEL KYLLING

Indirekte metode

- 1 hel kylling 1,8 - 2,25 kg
- Stekeolje
- Salt og nykværnet pepper

Skyll kyllingen og tørk den med papirhåndkle. Legg vingene under ryggen og bind opp lårene med en tråd. Smør hele utsiden av kyllingen med olje og krydre lett med salt og pepper. Plasser kyllingen med brystsidene opp på stekeristen og stek inntil den innvendige temperaturen når 82 °C / 180 °F i den tykkeste delen av brystet og 77 °C / 170 °F i brystet, 1-1/4 til 1-1/2 time. Legg kyllingen på serveringsfat, la den stå 10 minutter før den skjæres opp.

Gir 4 til 6 porsjoner.

KEBAB AV KRYDRET LAM

Direkte medium

Til marinade:

- 1/2 kopp olivenolje
- 1/4 kopp rød vineddik
- 1 spiseskje sitronjuice
- 2 spiseskjeer stekesky
- 1 grønn hakket løk
- 1/4 teskje kanel
- 1/8 teskje nellik

0,9 kg magert lam, skjær i 3,8 cm terninger

Lage marinade: Bland ingrediensene i marinaden i en lav, glassbolle eller plastpose. Dekkes til og settes i kjøleskapet i 4 til 6 timer. Tørk av stykkene med lam, smør forsiktig på marinade. Hell marinaden som er igjen forsiktig i en liten kasserolle. Kokes opp over sterk varme i ca. 1 minutt. Fest stykkene av lam på 4 til 6 spyd. Stek lammestykkene over direkte medium varme til de er medium gjennomstekt, ca. 10 minutter, vendes og pensles med marinade en gang halvveis i steketiden.

Gir 4 til 6 porsjoner.

ENKLE BIFFER

Direkte medium

- 4 New York-kjøttstrimler, mørbrad, oksemørbrad, eller oksebryst, ca. 0,34 kg hver og 2,5 cm tykk
- Koschersalt
- Frisk nykværnet pepper
- Ekstra-virgin olivenolje

Krydre begge kjøttssidene med salt og pepper, smør krydderet inn i kjøttet. Skal stå i romtemperatur i 20 til 30 minutter før steking. Begge kjøttssidene sprayes eller pensles lett med olivenolje. Stek kjøttet over direkte medium varme inntil den innvendige temperaturen når 62 °C / 145 °F for medium rå, 8 til 10 minutter, vendes en gang halvveis i steketiden. Ta kjøttet av grillen og la det hvile i 3 til 5 minutter. Serveres varm.

Gir 4 porsjoner.

KLASSISK KYLLINGBRYST MED BEN

Indirekte metode

- 4 halve kyllingbryst (med ben og skinn), 285 - 340 g hver
- Koschersalt
- Frisk nykværnet pepper
- Ekstra-virgin olivenolje

Skyll kyllingbrystene under kaldt vann og tørk dem med papirhåndkle. Krydre brystene med salt og pepper og pensle lett eller spray begge sidene med olivenolje. Stek kyllingstykkene, med skinnsiden opp over indirekte medium varme inntil saften er klar og kjøttet ikke er rosa ved benet, 30 til 40 minutter. Ønskes sprøtt skinn stekes brystet med skinnsiden ned, over direkte medium varme i minst 5 minutter av steketiden. Serveres varm.

Gir 4 porsjoner.

FANTASTISK FISKEFILET

Direkte høy

- 4 sverdfisk eller kveitefileter, 170 - 227 g hver og ca 2,5 cm tykk
- Koschersalt
- Frisk nykværnet pepper
- Ekstra-virgin olivenolje
- Sitronbåter (valgfri)

Krydre fiskefiletene med salt og pepper og pensle lett eller spray begge sidene med olivenolje. Stek filetene over direkte høy varme inntil midten er ugjennomsiktig, 8 til 10 minutter, vendes en gang halvveis i steketiden. Serveres varm med sitronbåter, hvis ønskelig.

Gir 4 porsjoner.

KYOTO LAKSEBIFF

Direkte medium

- 4 laksebiffer, ca. 2,5 cm tykke
- Olivenolje

Til marinade:

- 1/3 kopp soyasaus
- 1/4 kopp konsentrert appelsinjuice
- 2 spiseskjeer olivenolje
- 2 spiseskjeer tomatasaus
- 1 teskje sitronjuice
- 1/2 teskje sennep
- 1 spiseskje hakket vårløk
- 1 hvitløkskløft, knust
- 1/2 teskje ingefær

Lage marinade: Ingrediensene vispes sammen i en liten bolle; hell blandingen over laksebiffene i en lav glassbolle. Dekkes til og settes i kjøleskapet i 30 til 60 minutter. Tørk av laksen og smør forsiktig på marinade. Hell marinaden som er igjen i en liten kasserolle. Kokes opp over sterk varme i ca. 1 minutt. Smør eller spray kjøttet med olivenolje og legg det på grillristen. Stekes over direkte medium varme inntil fisken er mør og flakner med en gaffel, 8 til 10 minutter, avhengig av tykkelsen på fisken. Vend laksen og pensle med marinade en gang halvveis i steketiden.

Gir 4 porsjoner.

REKEKEBAB MED KARRISMØR

Direkte høy

- 16 til 20 store reker, 0,68 - 0,90 kg, uten skall og delt
- Olivenolje
- Lime- eller sitronbåter
- Frisk dill eller persilledusker

Til karrismør:

- 1/4 kopp smør
- 2 spiseskjeer hakket løk
- 1 teskje frisk dill i biter
- 1 til 1-1/2 teskje karri
- Litt hvitløkspulver

Lage karrismør: Smelt smør i en liten kasserolle over medium varme. Rør inn løk, dill, karri og hvitløkspulver, kokes i 5 minutter. Tre reker inn på spydene, la det være litt avstand mellom dem. Pensle eller spray lett over rekene med olivenolje. Stekes over direkte høy varme inntil rekene blir rosa og er møre, 2 til 5 minutter, vendes og pensles med karrismør en gang halvveis i steketiden. Legg rekene på et serveringsfat. Garneres med limebåter og dill.

Gir 4 porsjoner.

STEKT RØD PAPRIKA FYLT MED MOZZARELLAOST

Indirekte metode

- 1 lite stykke med sprøtt brød
- 3 spiseskjeer olivenolje
- 3 medium røde søte paprika
- 1 kopp frisk mozzarellaost, skjæres i små terninger
- 1-1/2 teskje tørket basilikum
- 1 hvitløkskløft, finhakket
- 1 spiseskje olivenolje
- Salt
- Frisk nykværnet pepper

Skjær brødet i tynne skiver, fjern skorpen og kuttes i 1,25 cm brødtærninger til 1 full kopp. Varm olivenoljen i en kasserolle, tilsett brødtærningene og stekes lett til de er gylne, tørkes på papirhåndkle. Skjær toppene av paprikaene ca. 2,5 cm fra toppen og spar toppene. Frøene og hinnene fjernes forsiktig. Bland brødtærninger, mozzarella, basilikum, hvitløk og olje i en bolle. Blandes godt og tilsett salt og pepper etter smak. Fyll stuffingen inn i paprikaene, sett på toppene som festes med tannpirkere. Legg paprikaene på grillristen, med toppen opp, over indirekte medium varme inntil paprikaene blir myke med fremdeles beholder formen, 12 til 15 minutter. Ta av toppene og skjær halvveis inn.

Gir 6 porsjoner.

PARADISSTEEKT

fra Weber®s Big Book of Grilling™

Indirekte metode

- 4 skiver frisk ananas, hver på ca 2,5 cm tykkelse
- 1 teskje nykværnet grønne pepperkorn eller svarte pepperkorn
- 4 kuler med vaniljeiskrem

Til glasur:

- 3/4 kopp frisk appelsinjuice
- 1 teskje honning
- 1 spiseskje frisk limejuice
- 2 teskjeer maismel

Lage glasur: Bland ingrediensene til glasuren i en liten kasserolle og visp til den er glatt. Kokes over medium høy varme til den tykner, 1 til 2 minutter. Hold glasuren varm eller varm den opp igjen før servering. Smør begge sidene på ananasen med pepperkornene. Stekes over indirekte medium varme inntil de er klare, 6 til 8 minutter, vendes en gang halvveis i steketiden. Server hver ananasskive med en iskremkule og hell litt glasur over toppen.

Gir 4 porsjoner.



Weber kuglegrillens brugervejledning

DENNE BRUGERVEJLEDNING SKAL LÆSES, INDEN DU BETJENER GRILLEN

⚠ **Må ikke anvendes indendørs! Denne grill må kun anvendes udendørs. Anvendes den indendørs, kan der ophobes giftige dampe, som forårsager alvorlige kvæstelser eller døden.**

⚠ **ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk.**

⚠ **OBS! Denne grill bliver meget varm, så den må aldrig flyttes, mens den er i brug.**

⚠ **Grillen skal installeres på en sikker, plan bund, inden den tages i brug. Sørg for at grillen altid står helt plant.**

⚠ **ADVARSEL! Benyt aldrig sprit, benzin eller lignende væsker til at tænde eller genantænde!**

FARER OG ADVARSLER

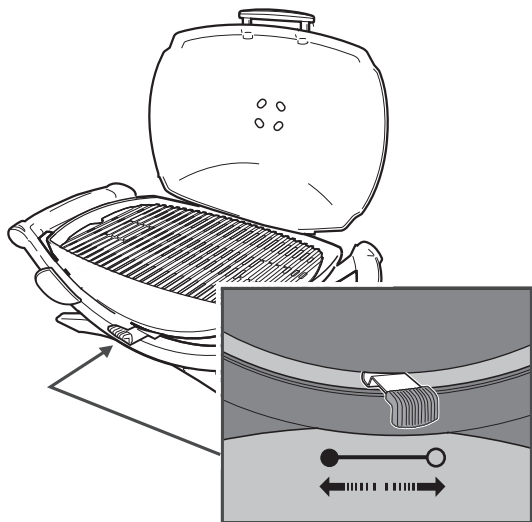
- ⚠ **NOTITS TIL INSTALLATØREN:** Ejeren skal have denne vejledning overdraget, og ejeren skal opbevare den til fremtidig brug.
- ⚠ Kom ikke tændvæske eller kul mættet med tændvæske på brændende eller varme kul.
- ⚠ Anvend aldrig grillen inden for 1,5 meter fra noget som helst antændeligt materiale. Antændelige materialer omfatter, men er ikke begrænsede til træ eller behandlede trægulve, patioer eller verandaer.
- ⚠ Anvend ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Sørg for, at askeskuffen er ordentligt fastgjort under grillkuglen.
- ⚠ Asken må ikke fjernes, før alle kul er helt færdigbrændte, og alt er slukket.
- ⚠ Vær ikke iført tøj med løsthængende ærmer, mens du tænder eller anvender grillen.
- ⚠ Anvend aldrig grillen i kraftig blæst.
- ⚠ Åbn låget, mens der tændes, og mens kullene startes.
- ⚠ Læg altid kullene oven på kulristen og ikke direkte i kuglens bund.
- ⚠ Rør aldrig ved grill-, kulristen eller ved grillen for at mærke, om de er varme.
- ⚠ Brug grillhandske eller grydelapper til at beskytte hænderne, mens der grilles, eller mens spjældene justeres.
- ⚠ Benyt ordentlige grillredskaber med lange håndtag, der kan tåle varme.
- ⚠ Brug ikke vand til at slukke kullene. Åbn låget og luk alle spjældene, hvorefter låget lukkes.
- ⚠ Læg låget på grillen for at styre opflammer. Brug ikke vand.
- ⚠ Varme el-startere skal håndteres og opbevares omhyggeligt.
- ⚠ Sørg for, at el-ledninger holdes væk fra grillens varme overflader.
- ⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke ovnrens, skuremidler (rengøringsmidler til køkkenbrug), rengøringsprodukter med citrus i eller ridsende skuresvampe på grillen.
- ⚠ Kontrollér altid askeskuffen, inden der optændes. Væske kan opsamles i askeskuffen og antændes, så skålen kommer til at stå i brand. Fjern eventuel væske fra askeskuffen, inden kullene antændes.
- ⚠ Denne grillmodel må ikke indbygges eller indgå i en indglidende konstruktion. Ignoreres denne advarsel, kan det forårsage brand eller eksplosion, der kan medføre tingskader eller alvorlige kvæstelser eller døden.
- ⚠ **SÅ FREMT DISSE FARE- OG ADVARSELSEKLÆRINGER IKKE OVERHOLDES, KAN DET MEDFØRE ALVORLIGE KVÆSTELSER ELLER DØDEN, ELLER DET KAN UDLØSE EN BRAND ELLER EKSPLOSION, DER RESULTERER I SKADER.**

SÅDAN OPTÆNDES DIN KUGLEGRILL

⚠ Den maksimale brændstoflast er ét lag briketter, der ikke stables og er jævnt fordelt over grillristen.

Bemærk: Det anbefales, at grillen er opvarmet, og at brændstoffet holdes rødglødende i mindst 30 minutter, inden det første grilles.

- Åbn låget og alle luftspjældene, inden ilden tændes. *Bemærk: For at luften kan strømme ordentligt, fjernes asken fra grillens bund, hvis der er nogen (ikke før kullene er slukket helt).* Kul/briketter skal have ilt for at brænde, sørg derfor for, at intet tilstopper spjældene.
- Fjern grillristen.
- Stabl kul/briketterne op i pyramideform, eller fyld briketterne i en Weber® RapidFire® grillstarter.
- Læg enten optændingsblokke (de er ikke giftige og uden lugt og smag) eller sammenkrøllet avispapir under bunken af briketter og antænd. **BEMÆRK:** Det er med vilje, vi ikke giver vejledning i at bruge tændvæske. Det er fordi, vi mener, at optændingsblokke eller avispapir er langt bedre valg. Tændvæske kan være farlig og give maden en kemisk smag, medmindre det brændes helt væk. Vælger du alligevel at bruge tændvæske, så overhold fabrikantens anvisninger og hæld ALDRIG tændvæske på en tændt grill.
- Der må ikke grilles, før brændstoffet er dækket af aske. Når kullene dækkes af en lysegrå aske (som regel efter 25-30 minutter), arrangeres kullene med tænger med langt håndtag eller grillstarter, som de skal ligge ifølge den grillmetode, du ønsker at anvende.



- Når grilningen er færdig, lukkes alle spjældene, så det sikres, at kullene slukkes på sikker vis.
- For at få ekstra røgsmag kan man enten tilsætte flis eller større træstykker af hårdt træ (som lægges i blød i vand i mindst 30 minutter og drænes) eller fugtede friske krydderurter, såsom rosmarin, timian eller laurbærblade. Læg vådt træ eller krydderurter direkte oven på kullene, lige inden du begynder at grille.

ENKLE TRIN TIL GRILNINGSEKSPERTISE

Følg disse tips, og det går ikke i vasken. Det gør dit måltid heller ikke.

- Direkte, indirekte eller lidt af hvert? Læs brugsvejledningen og se på anvisningerne, når du samler din grill. Der er 2 måder til at grille på en Weber® grill - direkte og indirekte. Læs de næste sider for at få specifik vejledning.
- Prøv ikke på at spare tid ved at lægge maden på en grill, der ikke er helt klar. Lad kullene brænde, til de dækkes af et lag lysegrå aske (lad spjældene stå åbne, så ilden ikke slukkes).
- Brug paletkniv og tænger, men ikke gafflen. Du har sandsynligvis set folk, der prikker i deres kød med en gaffel, men det får saft, kraft og smag til at forsvinde, og det kan udtørre maden.
- Kontrollér, at maden kan være på grillen, når låget er lukket. Det er bedst at have en afstand på 2,5 cm mellem maden og låget.
- Modstå lysten til at løfte låget og kontrollere måltidet med få minutters mellemrum. Hver gang låget løftes, slipper der varme ud, hvilket betyder, at det varer længere, inden måltidet står på bordet.
- Medmindre opskriften siger noget andet, skal maden kun vendes én gang.
- Du kan regulere opflamninger, reducere grilltiden og få langt bedre resultater, hvis du griller med lukket låg.
- Modstå lysten til at bruge en paletkniv til at trykke ned på maden, f.eks. på burgere. Derved klemmer du al den dejlige smag ud.
- En tyndt lag olie vil gøre det nemmere at brune maden jævnt og forhindre, at den hænger fast i grillristen. Pensel og spray altid olien på maden, ikke direkte på grillristen.

TIPS OM FØDEVARESIKKERHED

- Vask omhyggeligt hænderne i varmt sæbevand, inden tilberedningen af noget måltid påbegyndes og efter håndtering af frisk kød, fisk og fjerkræ.
- Kød, fisk og fjerkræ må ikke optas ved stuetemperatur. Optøningen skal ske i køleskabet.
- Læg aldrig grillet kød på samme tallerken, som bruges til rå fødevarer.
- Vask alle tallerkner og grillredskaber, som har været i berøring med rå kød eller fisk, med varmt sæbevand, hvorefter de skylles.

BRUG AF WEBER OPSKRIFTER

- Alle opskrifter i denne bog er udviklet ud fra, at vejret er 21 °C, og der er lidt eller ingen vind. Så hvis du griller på en kold og/eller blæsende dag eller meget højt oppe, kan det være nødvendigt at afsætte mere tid.
- Grilltiderne i denne bog skal anvendes som retningslinjer, ikke nøjagtige grilltider, da meget afhænger af fødevarernes størrelse og tykkelse.

LET GRILLPLEJE

Læg år til din Weber® grills levetid ved at give den en grundig rengøring mindst én gang årligt. Det er let at gøre:

- Kontrollér, at grillen er kold, og at kullene er slukket helt.
- Fjern grillristene og kulbakkerne.
- Fjern asken.

RENGØRING

Overskydende dryp, aske og fedt opsamles i Weber® drypbakken til aske/fedt, der trækkes ud (den sidder under grillen). Der fås Weber® engangsdrypbakker, der passer ind i opsamlingsbakken.

⚠ ADVARSEL: Kontroller bakken til aske/fedt og grillbunden for ophobet fedt hver gang før brug. Fjern overskydende fedt, så der ikke går ild i bunden af grillen.

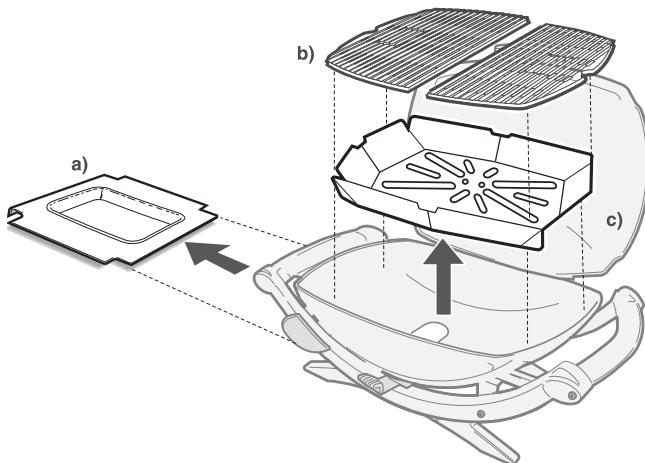
Brug en varm sæbevandsopløsning til at rengøre de udvendige flader, skyl derefter med vand

⚠ ADVARSEL: Brug ikke ovnrens, slibende rensmidler (køkkenrensemidler), slibemidler med citrusindhold eller ridsende skuresvampe på grillens eller vognens overflader. Brug ikke rensmidler, der indeholder syre, mineralsprit eller xylene.

Træk aske-fedtbakken ud (a) - Fjern overskydende fedt, vask efter med varmt sæbevand og skyl dernæst.

Grillriste (b) - Rengøres med messingbørste. Tages ud af grillen efter behov og vaskes med varmt sæbevand, hvorefter der skylles med vand.

Lågets inderside (c) - Indersiden aftørres med køkkenrulle, mens låget er varmt, så fedtstoffet ikke ophobes. Fastbrændt fedt i flager ligner krakeleret maling.



⚠ Den maksimale brændstoflast er ét lag briketter, der ikke stables og er jævnt fordelt over grillristen.

DIREKTE METODE

Den direkte metode betyder, at maden grilles direkte over de klargjorte kul. Maden bør vendes én gang halvvejs gennem grilltiden, så grillningen bliver ensartet. Benyt den direkte metode til fødevarer, der tager mindre end 25 minutter at grille: Bøffer, udsåret kød, kebab, grøntsager og lignende.

1. Åbn alle spjæld.
2. Læg den anbefalede mængde kulbriketter midt på kulristen (se efter på oversigten).
3. Antænd kul/briketterne. Læg ikke låget på, før briketterne dækkes af et tyndt lag grå aske.
4. Spred de klargjorte briketter, så de er jævnt fordelt over grillristen, og ikke stables oven på hinanden.
5. Placér grillristen over kullene.
6. Læg maden på grillristen.
7. Læs den anbefalede grilltid i opskriften.



Direkte grillmetode

Direkte høj - ét enkelt lag
Direkte medium - ét halvt lag

INDIREKTE METODE

Brug den indirekte metode til fødevarer, der skal grilles i 25 minutter eller længere, eller som er så sarte, at de vil udtørre eller blive sortsvedne, hvis de udsættes for åben ild. Eksempler er stege, fjerkræstykker med ben i eller hele fisk samt lækre fiskefileter. Klargjorte kulbriketter sættes på begge sider af maden, når der skal grilles indirekte. Varmen stiger opad, kastes tilbage af låget og grillens indvendige sider og cirkulerer langsomt omkring maden, der derved grilles jævnt på alle sider. Det er ikke nødvendigt at vende maden.

BEMÆRK: Der skal efter behov tilføjes ekstra briketter på hver side, når kød skal grilles i mere end 1 time.

1. Åbn alle spjæld.
2. Placér den anbefalede mængde briketter, inddelt i to zoner, på kulristen, så der stadig er plads til en drypbakke.
3. Antænd kul/briketterne. Lad låget være af, til kullene er dækket af et tyndt lag grå aske.
4. Læg en drypbakke mellem kullene i midten af kulristen.
5. Placér grillristen over kullene.
6. Læg maden på grillristen direkte over drypbakken.
7. Læg låget på grillen. Læs den anbefalede grilltid i opskriften.



Indirekte grillmetode

Ét enkelt lag inddelt i to zoner.
Tilføj briketter efter behov.

GRILLVEJLEDNING

Følgende udsåringer, tykkelser, vægte og grilltider er ment som vejledende og ikke ufravigelige regler. Grilltiden påvirkes af faktorer som højde, vind, udendørs temperatur og hvor gennemstegt, maden skal være. Grillbøffer, fiskefileter, kyllingestykker uden ben og grøntsager, der bruger den direkte metode i den tid, der er anført på oversigten eller til de er så gennemstegte, som det ønskes, vendes halvvejs gennem grilltiden.

Grillede stege, fjerkræstykker med ben i, hele fisk og tykkere udsåringer, der bruger den indirekte metode i den tid, der er anført på oversigten, eller til stegetermometeret når

op på den ønskede indre temperatur. Grilltiderne for oksekød er ifølge det amerikanske landbrugsministeriums definition til medium gennemstegt, medmindre andet er anført.

BEMÆRK: Tommelfingerregel for at grille fisk: 4-5 minutter for en tykkelse på 1,25 cm; 8-10 minutter for en tykkelse på 2,5 cm.

OKSEKØD	TYKKELSE ELLER VÆGT	CA. GRILLTID
Bøfkød: Newyorker-burger, tykstegsbøf, højreb uden ben, mørbrad	2 cm tyk	8-10 min. direkte høj
	2,5 cm tyk	10-12 min. direkte høj
Kødfarskrebnet	2 cm tyk	8-10 min. direkte medium

SVINEKØD	TYKKELSE ELLER VÆGT	CA. GRILLTID
Kotelet: Ribben, mørbrad eller skulder	2-2,5 cm tyk	10-15 min. direkte medium
Mørbradsudskæring, uden ben	2,5-4,5 cm tyk	10-12 min. direkte medium

FJERKRÆ	TYKKELSE ELLER VÆGT	CA. GRILLTID
Kyllingebryst, uden ben og skind	170 g	8-12 min. direkte medium
Kyllingelår, uden ben og skind	113 g	8-10 min. direkte medium
Kyllingestykker, bryst/vinge med ben i		30-40 min. indirekte medium
Kyllingestykker, bryst/lår med ben i		40-50 min. indirekte medium

FISK	TYKKELSE ELLER VÆGT	CA. GRILLTID
Fisk, filet eller bøf	0,6-1,25 cm	3-5 min. direkte høj
	1,25-2,5 cm	5-10 min. direkte høj
	2,5-4 cm	10-12 min. direkte høj
Fisk, hel	0,45 kg	15-20 min. indirekte medium

GRØNTSAGER	TYKKELSE ELLER VÆGT	CA. GRILLTID
Asperges		6-8 min. direkte medium
Hele majs, uden svøb		10-15 min. direkte medium
i svøb		25-30 min. direkte medium
Champignon, sorte kinesiske svampe eller små champignon		8-10 min. direkte medium
Portabello		12-15 min. direkte medium
Løg	1,25 cm skiver	8-12 min. direkte medium
Kartoffel	1,25 cm skiver	14-16 min. direkte medium
Courgette/zucchini	Halveret	6-8 min. direkte medium
	1,25 cm skiver	4-6 min. direkte medium

OPSKRIFTER

HELSTEGT KYLLING

Indirekte medium

- 1 hel kylling, 1,8-2,25 kg
- Grillolie
- Salt og friskkværnet peber

Skyl kyllingen og dub den tør med køkkenrulle. Sno vingespidsene under ryggen og bind benene sammen med snor. Børst hele kyllingens yderside med olie og krydr den let med salt og peber. Læg kyllingen med brystsidens opad på grillristen og grill den, til den indvendige temperatur når op på 82 °C i lårets tykkeste del og 77 °C i brystet, 1-1/4 til 1-1/2 time. Læg kyllingen over på en serveringstallerken og lad den stå i 10 minutter, inden den skæres ud.

Giver 4-6 portioner.

KRYDRET KEBAB AF LAM

Direkte medium

Til marinaden:

- 1/2 kop olivenolie
- 1/4 kop rødvinseddike
- 1 spsk. citronsaft
- 2 spsk. revet appelsinskal
- 1 grønt løg med top, hakket
- 1/4 tsk. stødt kanel
- 1/8 tsk. stødt kryddernellike

0,9 kg magert lammekød, skåret i tern på 3,8 cm

Marinaden tilberedes således: Kom alle marinadens ingredienser i en lavbundet bageskål eller i plastpose. Læg i køleskabet, tildækket, 4-6 timer. Dræn lammekødet, gem marinaden. Hæld den gemte marinade i en lille kasserolle. Kog op ved kraftig varme og lad det koge i 1 helt minut. Arrangér lammekødet på 4-6 grillspyd. Grill lammekødet over direkte medium varme til det er medium gennemstegt, ca. 10 minutter, der vendes og børste med den gemte marinade, når halvdelen af grilltiden er gået.

Giver 4-6 portioner.

ENKLE BØFFER

Direkte medium

- 4 New York strip-bøffer, mørbrad, bøfmørbrad eller bøffer af højreb uden ben, ca. 0,34 kg hver og 2,5 cm tyk
- Groft havsalt
- Friskkværnet sort peber
- Extra-virgin olivenolie

Begge sider af bøfferne krydres med salt og peber ved at trykke krydderierne ind i kødet. Lad dem stå ved stuetemperatur i 20-30 minutter, inden de grilles. Spray eller børst begge sider af bøfferne let med olivenolie. Grill bøfferne over direkte medium varme, til den indvendige temperatur når op på 62 °C for medium letstegt, 8-10 minutter, og vend dem halvvejs gennem grilltiden. Tag dem af grillen og lad dem stå i 3-5 minutter. Serveres varme.

Giver 4 portioner.

KLASSISK KYLLINGEBRYST MED BEN I

Indirekte medium

- 4 stk. halveret kyllingebryst (med ben og skind), hver på 285-340 g
- Groft havsalt
- Friskkværnet sort peber
- Extra-virgin olivenolie

Skyl kyllingebryststykkerne under koldt vand og dub dem tørre med køkkenrulle. Brydstykkerne krydres med salt og peber og børstes eller sprayes let på begge side med olivenolie. Grill kyllingen med skindsiden opad over indirekte medium varme, til safternes klares, og kødet ikke længere er lyserødt ved benet, 30-40 minutter. For at få skindet mere sprødt, grilles brydstykkerne med skindsiden nedad over direkte medium varme i de sidste 5 minutter, der grilles. Serveres varme.

Giver 4 portioner.

FANTASTISKE FISKEFILETER

Direkte høj

- 4 fileter af sværdfisk eller helleflynder, hver 170-227 g og ca. 2,5 cm tykke
- Groft havsalt
- Friskkværnet sort peber
- Extra-virgin olivenolie
- Citronbåde (valgfri)

Fiskefileterne krydres med salt og peber og børstes eller sprayes let på begge side med olivenolie. Grill fileterne over direkte høj varme, til de er faste i midten, 8-10 minutter, og vend dem halvvejs gennem grilltiden. Serveres varme med citronbåde, hvis det ønskes.

Giver 4 portioner.

LAKSEBØF KYOTO

Direkte medium

- 4 laksebøf, ca. 2,5 cm tyk
- Olivenolie

Til marinaden:

- 1/3 kop soyasauce
- 1/4 kop koncentreret appelsinsaft
- 2 spsk. olivenolie
- 2 spsk. tomat sauce
- 1 tsk. citronsaft
- 1/2 tsk. rørt sennep
- 1 spsk. forårsløg med top, hakket
- 1 fed hvidløg, knust
- 1/2 tsk. stødt ingefær

Marinaden tilberedes således: Pisk marinadens ingredienser sammen i en lille skål, hæld blandingen over laksebøfferne i en lavbundet bageskål. Læg i køleskabet, tildækket, 30-60 timer. Dræn laksen og gem marinaden. Hæld den gemte marinade i en lille kasserolle. Kog op ved kraftig varme og lad det koge i 1 helt minut. Pensel eller spray bøfferne let med olivenolie og læg dem på grillristen. Grill over direkte medium varme, til fisken er færdig og skiller let ved hjælp af en gaffel, 8-10 minutter, afhængigt af fiskens tykkelse. Vend laksen og pensel den én gang med marinade halvvejs gennem grilltiden.

Giver 4 portioner.

KEBAB MED REJER OG KARRYSMØR

Direkte høj

- 16-20 kæmperejer, 0,68-0,90 kg pillede og med fjernet ryggene
- Olivenolie
- Lime- eller citronbåde
- Friske dild- eller persillebundter

Til karrysmørret:

- 1/4 kop smør
- 2 spsk. finhakket løg
- 1 tsk. afnippet frisk dild
- 1-1-1/2 tsk. karrypulver
- Et drys hvidlødspulver

Karrysmørret tilberedes således: Smelt smørret i en lille pande over medium-høj varme. Rør løg, dild, karrypulver og hvidlødspulver i og kog i 5 minutter. Stik rejerne på grillspyd, så der stadig er plads mellem hver. Pensel eller spray rejerne let med olivenolie. Grill over direkte høj varme, til rejerne bliver lyserøde og er møre, 2-5 minutter, de vendes og pensles én gang med karrysmør halvvejs gennem grilltiden. Arrangér rejerne på en serveringstallerken. Pynt med limebåde og dild.

Giver 4 portioner.

GRILLEDE RØDE SØDE PEBERFRUGTER FYLDT MED MOZZARELLA

Indirekte medium

- 1 lille italiensk brød med skorpe
- 3 spsk. olivenolie
- 3 medium røde søde peberfrugter
- 1 kop frisk mozzarella, skåret i små tern
- 1-1/2 tsk. tørret basilikum
- 1 fed hvidløg, finhakket
- 1 spsk. olivenolie
- Salt
- Friskkværnet sort peber

Tynde brødkiver, skær skorpen væk og skær ud i 1,25 cm croutoner, til der er 1 kopfuld. Varm olivenolien i en stegepande, kom croutonerne i og sauté, til de er gyldne, hvorefter de drænes på køkkenrulle. Skær toppen af peberfrugterne ca. 1-1,5 cm fra toppen og gem toppene. Fjern omhyggeligt frøene og membranerne indeni. I en skål blandes croutoner, mozzarella, basilikum, hvidløg og olie. Alt blandes grundigt, og der tilsættes salt og peber efter smag. Fyld peberfrugterne med blandingen, sæt toppene på plads igen og fasthold dem med tandstikker. Læg peberfrugterne på grillristen med topsiderne opad, hvor de grilles over indirekte medium varme, til peberfrugterne er bløde, men stadig holder formen, 12-15 minutter. Fjern toppene og skær i halve på langs.

Giver 6 portioner.

PARADISGRILLET

fra Weber®s Big Book of Grilling™

Indirekte medium

- 4 skiver frisk ananas, hver ca. 2,5 cm tykke
- 1 tsk. stødt tørret hel grøn peber eller stødt hel sort peber
- 4 skefulde vaniljeis

Til glasuren:

- 3/4 kop frisk appelsinsaft
- 1 spsk. honning
- 1 spsk. frisk limesaft
- 2 tsk. majs mel

Glasuren tilberedes således: Glasurens ingredienser kommes i en lille kasserolle og piskes til helt jævn. Bringes i kog over medium-høj varme og koger, til det er blevet tykt, 1-2 minutter. Hold glasuren varm eller varm op igen, når du er klar til at servere. Begge sider af ananasskiverne krydres med peberet. Grill over indirekte medium varme, til de er godt markerede, 6-8 minutter, og de vendes én gang halvvejs gennem grilltiden. Servér hver skive ananas med en skefuld is ovenpå og noget af glasuren dryppet over toppen.

Giver 4 portioner.



Bruksanvisning för Weber brikettgrill

**DU BÖR LÄSA DENNA HANDBOK INNAN
DU ANVÄNDER DIN GRILL**

⚠ **Använd den inte inomhus! Grillen är gjord enbart för utomhusbruk. Om den används inomhus kommer rök att ackumuleras vilket kan ge upphov till livsfarliga skador.**

⚠ **VARNING! Håll barn och husdjur borta från grillen.**

⚠ **OBS! Den här grillen blir mycket varm, flytta den inte under användning.**

⚠ **Den här grillen måste monteras på ett stadigt plant underlag innan den börjar användas. Grillen ska alltid stå plant.**

⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Använd inte sprit, bensin eller motsvarande vätskor vid tändning!**

FAROR OCH VARNINGAR

⚠ **INFORMATION TILL MONTÖREN:** Dessa instruktioner bör överlämnas till ägaren, som ska förvara dem för framtida användning.

- ⚠ Tillsätt aldrig tändvätska eller grillkol som har impregnerats med tändvätska på varm eller het grillkol.
- ⚠ Använd aldrig grillen om brännbart material står inom 1,5 m. Brännbart material inkluderar, men begränsas inte av, trädäck, uteplatser eller verandor av obehandlat eller behandlat trä.
- ⚠ Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats. Kontrollera att askuppsamlaren är ordentligt fäst under grillens balja.
- ⚠ Ta inte bort askan förrän all grillkol har brunnit upp och är helt släckt.
- ⚠ Använd inte kläder med lösa fladdrande ärmar medan du tänder eller använder grillen.
- ⚠ Använd inte grillen vid kraftig blåst.
- ⚠ Låt locket vara öppet medan du tänder grillen och förbereder kolen.
- ⚠ Lägg alltid grillkolen ovanpå brikettgallret och inte direkt på baljans botten.
- ⚠ Vidrör aldrig grill- eller brikettgallret för att se om de är heta.
- ⚠ Använd grillvantar eller grytlappar för att skydda händerna medan du grillar eller justerar ventilerna.

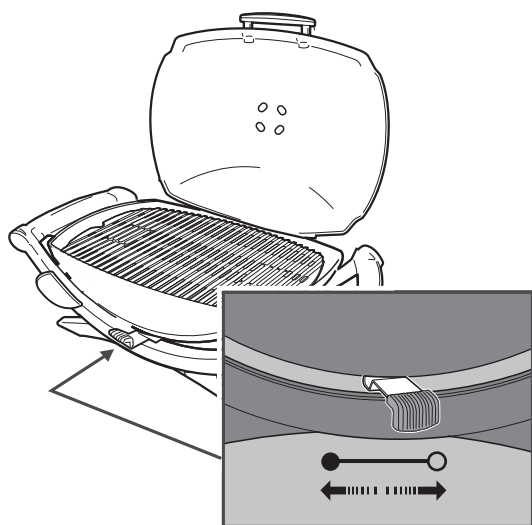
- ⚠ Använd korrekta grillverktyg med långa värmeresistenta handtag.
- ⚠ Använd inte vatten för att släcka kolen. Öppna locket och stäng alla ventiler (spjäll) helt och hållet, stäng därefter locket.
- ⚠ Lägg locket på grillen för att få kontroll över lågorna. Använd inte vatten.
- ⚠ Hantera och förvara heta elektriska tändare med försiktighet.
- ⚠ Håll elektriska sladdar borta från grillens heta ytor.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Använd inte ugnrensmedel, rengöringsmedel med slipmedel (köksrengöringsmedel), rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter eller rengöringsdynor med slipmedel på grillen.
- ⚠ Vid användning av vätsketändare kontrollera först askuppsamlaren före tändningen. Vätska kan hamna i askuppsamlaren och kan antändas vilket resulterar i en eldsvåda under baljan. Avlägsna all vätska från askuppsamlaren innan grillkolen antänds.
- ⚠ Bygg inte denna grillmodell i någon inbyggd eller glid-in-konstruktion. Att ignorera denna Varning kan orsaka eldsvåda eller explosion som kan skada egendom och orsaka livshotande skador.
- ⚠ **OM DU INTE FÖLJER VARNINGAR OCH FÖRSIKTIGHETSMEDELANDEN KAN DET GE UPPHOV TILL LIVSHOTANDE SKADOR, ELDSVÅDA ELLER EXPLOSION SOM ORSAKAR SKADA PÅ EGENDOMEN.**

SÅ HÄR STARTAR DU DIN BRIKETTGRILL

⚠ Fyll maximalt ett lager briketter jämt spridda över brikettgallret.

Obs: Vi rekommenderar att grillen hettas upp och bränslet glöder i minst 30 minuter innan du börjar laga mat på grillen.

- Öppna locket och öppna alla luftventiler innan du gör upp eld. Obs: För att få ett bra luftflöde, ta bort eventuell aska från grillens balja (bara när kolen är helt släckt)
- Kolbriketter behöver syre för att brinna, så kontrollera att ventilerna inte är igentäppta.
- Ta av grillgallren.
- Bygg upp kolbriketterna till en pyramidformad hög, eller stapla dem i en Weber® RapidFire®-skorstenståndare.
- Placera antingen tändkuber (de är giffria, doft- och smaklösa) eller hopknucklat tidningspapper under högen med briketter och tänd på. OBS: Vi har med avsikt inga instruktioner för hur man använder tändvätska. Det beror på att vi anser att de andra förslagen är överlägsna. Tändvätska är smutsigt och kan ge en kemisk smak på maten såvida den inte har bränts bort ordentligt. Om du väljer att använda tändvätska, följ tillverkarens instruktioner och spruta ALDRIG på tändvätska på en brinnande eld.
- Börja aldrig tillaga mat innan bränslet är täckt med ett lager aska. När kolen är täckt med ljusgrå aska (vanligtvis efter 25-30 minuter), placera kolen med långskaftade tänger enligt den tillagningsmetod du ska använda.



- När du har grillat färdigt, stäng alla ventiler så att kolen säkert släcks.
- För extra röksmak, lägg till flis från ett hårt träslag, bitar (blötta i vatten i minst 30 minuter och avrunna) eller fuktiga färska kryddor som rosmarin, timjan eller lagerblad. Placera den blöta veden eller kryddorna direkt på kolen precis innan matlagningen påbörjas.

ENKLA STEG FÖR LYCKAD GRILLNING

Följ dessa steg, och du kan inte misslyckas. Och det gör inte heller din middag.

- Direkt, indirekt eller lite av varje? Läs receptet och titta efter instruktionerna. Det finns två sätt att laga mat i en Weber®-grill – direkt och indirekt. Se följande sidor för specifika anvisningar.
- Försök aldrig spara tid genom att placera mat på en grill som inte är riktigt klar. Låt grillkolen brinna tills den har ett ljusgrått askhölje (håll ventilerna öppna så att elden inte släcks).
- Använd en stekspade och tänger, men uteslut gaffeln. Du har säkert sett folk sticka ner gaffeln i köttet, detta orsakar att safter och smak försvinner och din mat blir torr.
- Kontrollera att maten får plats i grillen när locket är nere. Det är idealiskt med minst 2,5 cm mellan maten och locket.
- Motstå frestelsen att öppna locket var och varannan minut för att se om middagen är klar. Varje gång du lyfter på locket kommer värme att försvinna vilket innebär att det kommer att ta längre tid innan du har maten på bordet.
- Om inte receptet säger annorlunda, vänd på maten bara en gång. Du kommer att ha kontroll på lågor, reducera tillagningstiden och i allmänhet få bättre resultat om du grillar med locket nere.
- Motstå frestelsen att använda en stekspade för att trycka på maten, exempelvis på hamburgare. Du kommer att pressa ut all fantastisk smak.
- Ett tunt lager olja ger maten jämn färg och förhindrar att den fastnar på grillgallret. Du ska alltid pensla eller spreja oljan på maten, inte på grillgallret.

TIPS ANGÅENDE MATHYGIEN

- Tvätta händerna noga med varmt vatten och tvål innan du påbörjar matförberedelserna och efter hantering av rått kött, rå fisk och kyckling.
- Tina inte kött, fisk eller kyckling i rumstemperatur. Tina i kylskåpet.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma tallrik som den råa maten låg på.
- Tvätta alla tallrikar och köksredskap som har kommit i kontakt med rått kött eller rå fisk med diskmedel och varmt vatten, och skölj.

ANVÄNDNING AV WEBER-RECEPT

- Alla recept i den här boken har utvecklats vid en utomhustemperatur på 21°C och vid lite eller ingen vind. Därför måste du kanske lägga till lite mer tid om du lagar mat en kall och/eller blåsig dag eller på höga höjder.
- Tillagningstiderna i den här boken bör användas som riktlinjer eftersom de beror på storleken och tjockleken på maten.

ENKEL SKÖTSEL AV GRILLEN

Förläng livslängden på din Weber®-grill genom att rengöra den noga minst en gång om året. Det är lätt att göra:

- Kontrollera att grillen är kall och att kolen är helt släckt.
- Ta bort grillgaller och brikettställare.
- Ta bort askan.

RENGÖRING

Droppavlagringar och fett samlas i Disposable Weber®-droppform i dropplådan (som sitter på grillens undersida). Droppformar för engångsbruk som passar i uppsamlingspannan finns hos Weber®.

⚠ VARNING: Kontrollera dropplådan och grillens balja för att se om det har ansamlats fett före användning. Avlägsna fettavlagringar för att undvika att det börjar brinna i grillens balja.

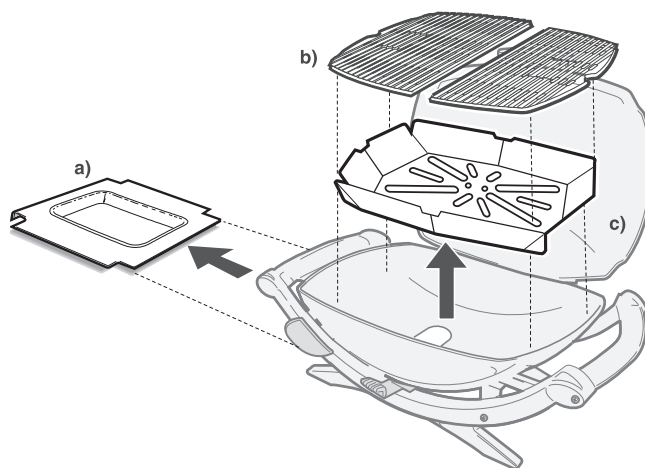
Använd varmt vatten och vanligt diskmedel vid rengöring grillens utsida, och skölj sedan med vatten.

⚠ VAR FÖRSIKTIG: Använd inte ugnrensmedel, rengöringsmedel med slipmedel (köksrengöringsmedel), rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter eller rengöringsdynor med slipmedel på grillen eller vagnen. Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra, mineralterpentin eller xylen.

Utdragbar bottenbricka(a) – Avlägsna fettavlagringar, rengör med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan av.

Grillgaller (b) – Rengör med lämplig mässingsborste. Ta vid behov av det från grillen och rengör det med varmt tvålsvatten, och skölj sedan av det med vatten.

Inuti locket (c) – Torka av lockets insida med hushållspapper när locket är varmt för att förhindra att fettavlagringar bildas. Förkolnat fett som flagnar liknar färgflagor.



⚠ Fyll maximalt ett lager briketter jämt spridda över brikettgallret.

DIREKT METOD

Direkt metod innebär att maten tillagas direkt över briketterna. För att uppnå jämnt grillresultat ska maten vändas efter halva grilltiden. Använd direkt grillning för mat som tar kortare tid än 25 minuter att tillaga: biff, kotlett, kebab, grönsaker med mera.

1. Öppna alla ventiler.
2. Placera rekommenderad mängd briketter i mitten av brikettgallret (se tabell).
3. Tänd briketterna. Lämna locket öppet tills briketterna har en lätt beläggning av grå aska.
4. Sprid ut förberedda briketter jämnt, och inte staplade över brikettgallret.
5. Placera grillgallret över briketterna.
6. Placera maten på grillgallret.
7. Titta i receptet för att få rekommenderade tillagningstider.



Direkt grillning

Direkt hög – ett enkelt lager
Direkt medium – ett halvt lager

INDIREKT METOD

Använd indirekt grillning för mat som kräver en tillagningstid på 25 minuter eller mer, eller som är så känslig att direkt exponering för värmekällan torkar ut eller bränner den. Exempel är stekar, styckade bitar, kycklingbitar med ben, hel fisk och känslig fiskfilé. För indirekt grillning, placera briketterna på vardera sida av maten. Värmen ökar, reflekteras mot locket och grillens insidor och cirkulerar så att maten tillagas sakta och jämnt på alla sidor. Maten behöver inte vändas.

OBS: För kött som kräver mer än en timmes tillagningstid måste fler briketter läggas till på varje sida så som bilden visar.

1. Öppna alla ventiler.
2. Placera rekommenderad mängd briketter, uppdelad i två områden på brikettgallret och lämna plats för en droppform.
3. Tänd briketterna. Lämna locket öppet tills briketterna har en lätt beläggning av grå aska.
4. Placera en droppform mellan kolbriketterna i mitten av kolgallret.
5. Placera grillgallret över briketterna.
6. Placera mat på grillgallret direkt ovanför droppformen.
7. Lägg locket på grillen. Titta i receptet för att få rekommenderade tillagningstider.



Indirekt grillning

Ett enkelt lager uppdelat på två områden. Fyll på med briketter efter behov.

GRILLHANDBOK

Följande delar, tjocklekar, vikter och grilltider är mer avsedda som riktlinjer än strikta regler. Tillagningstiderna påverkas av faktorer som höjd, vind, utomhustemperatur och önskad färdighetsgrad. Grillstekar, fiskfiléer, kycklingdelar utan ben och grönsaker som tillagas enligt den direkta metoden för den tid som anges i tabellen eller till önskad färdighetsgrad ska vändas efter halva grilltiden.

Grillstekar, styckade bitar, kycklingbitar med ben och hel fisk tillagas med den indirekta metoden med den tid som anges i tabellen eller tills termometern når den önskade

innertemperaturen. Tillagningstider för nötkött avser lagom genomstekt kött enligt definitionen från US Department of Agriculture om inget annat anges.

OBS: Allmänna regler för att grilla fisk: 4-5 minuter per 1,25 cm tjocklek, 8-10 minuter per 2,5 cm tjocklek.

NÖTKÖTT	TJOCKLEK ELLER VIKT	UNGEFÄRLIG GRILLTID
Biff: New York, porterhouse, rib-eye, fläskkarré	2 cm tjock	8-10 min. Direkt hög
	2,5 cm tjock	10-12 min. Direkt hög
Färsbiff	2 cm tjock	8-10 min. Direkt medium

FLÄSK	TJOCKLEK ELLER VIKT	UNGEFÄRLIG GRILLTID
Kotlett: revbensspjäll, karré eller bog	2-2,5 cm tjock	10-15 min. Direkt medium
Karré, benfri	(2,5-4,5 cm) tjock	10-12 min. Direkt medium

FÅGEL	TJOCKLEK ELLER VIKT	UNGEFÄRLIG GRILLTID
Kycklingbröst, benfritt, utan skinn	170 g	8-12 min. Direkt medium
Kycklinglår, benfritt, utan skinn	113 g	8-10 min. Direkt medium
Kycklingdelar, bröst/vinge med ben		30-40 min. Indirekt medium
Kycklingdelar, ben/lår med ben		40-50 min. Indirekt medium

FISK	TJOCKLEK ELLER VIKT	UNGEFÄRLIG GRILLTID
Fisk, filé eller biff	0,6-1,25 cm)	3-5 min. Direkt hög
	1,25-2,5 cm)	5-10 min. Direkt hög
	2,5-4 cm	10-12 min. Direkt hög
Fisk, hel	0,45 kg	15-20 min. Indirekt medium

GRÖNSAKER	TJOCKLEK ELLER VIKT	UNGEFÄRLIG GRILLTID
Sparris		6-8 min. Direkt medium
Majskorn		10-15 min. Direkt medium
Majskolv		25-30 min. Direkt medium
Svamp, shiitake eller liten champinjon		8-10 min. Direkt medium
Portabello		12-15 min. Direkt medium
Lök	1,25 cm skivor	8-12 min. Direkt medium
Potatis	1,25 cm skivor	14-16 min. Direkt medium
Zucchini	Halvor	6-8 min. Direkt medium
	1,25 cm skivor	4-6 min. Direkt medium

RECEPT

HEL GRILLAD KYCKLING

Indirekt medium

- 1 hel kyckling (1,8 - 2,25 kg)
- Matolja
- Salt och nymald peppar

Skölj kycklingen och klappa den torr med hushållspapper Vrid vingspetsarna under ryggen och bind ihop benen med ett snöre. Pensla hela den yttre kycklingytan med olja och krydda lätt med salt och peppar. Lägg kycklingen med bröstsidan upp på grillgallret och grilla tills innetemperaturen når 82 °C i den tjockaste delen och 77 °C i bröstet, 1-1/4 till 1-1/2 timme. Lägg över kycklingen på serveringsfat, låt stå 10 minuter innan du trancherar.

4-6 portioner.

KRYDDIG LAMMKEBAB

Direkt medium

Marinad:

- 1,2 dl olivolja
- 4 msk rödvinäger
- 1 msk citronjuice
- 2 msk rivet apelsinskal
- 1 salladslök, hackad
- 1/4 tsk mald kanel
- 1/8 tsk mald kryddnejlika

2 lbs. (0,9 kg) magert lamm, skär i 3,8 cm kuber

Marinad: Blanda ingredienserna i en låg glasform eller i en plastpåse. Kyl övertäckt i 4-6 timmar. Låt lammet rinna av, spara marinaden. Håll marinaden i en liten gryta. Låt den koka upp, och koka i en minut. Trä upp lammbitarna på 4-6 grillspett. Grilla lammkuberna över direkt mediumvärme tills de är mediumstekta, ca 10 minuter, vänd och ös med den sparade marinaden en gång efter halva grilltiden.

4-6 portioner.

ENKLA BIFFAR

Direkt medium

4 New York strip, fläskkarré, ryggbiff eller rib-eye-biff, ca 0,34 kg och 2,5 cm tjock
Flingsalt
Nymald svartpeppar
Extra virgin olivolja

Krydda båda sidorna på biffarna med salt och peppar. Tryck in kryddorna i köttet. Låt de stå i rumstemperatur 20-30 minuter innan du grillar. Spraya eller pensla på lite olivolja på båda sidor av biffen. Grilla biffarna över direkt mediumvärme tills innetemperaturen når 62 °C för medelstekt, 8-10 minuter, vänd en gång halvvägs genom grillningen. Ta ifrån grillen och låt stå i 3-5 minuter. Serveras varma.

4 portioner.

KLASSISKT KYCKLINGBRÖST MED BEN

Indirekt medium

4 kycklingbrösthälvor (med ben och skinn) à 285-340 g
Flingsalt
Nymald svartpeppar
Extra virgin olivolja

Skölj kycklingbrösten i kallvatten och klappa torra med hushållspapper. Krydda brösten med salt och peppar, pensla lätt eller spraya båda sidor med olivolja. Grilla kycklingen, skinnsidan upp, över indirekt mediumvärme tills kötsaften är klar och köttet inte längre är rosa vid benet, 30-40 minuter. För knaprigare skinn, grilla brösten med skinnsidan neråt, över direkt mediumvärme minst 5 minuter av grilltiden. Serveras varma.

4 portioner.

FANTASTISKA FISKFILÉER

Direkt hög

4 filéer av svärdfisk eller hälleflundra à 170-227 g och ca 2,5 cm tjocka
Flingsalt
Nymald svartpeppar
Extra virgin olivolja
Citronklyftor (valfritt)

Krydda fiskfiléerna med salt och peppar, pensla lätt eller spraya bägge sidor med olivolja. Grilla filéerna över direkt hög värme tills de blir ogenomskinliga i mitten, 8-10 minuter, vänd en gång halvvägs genom grilltiden. Serveras varma med citronklyftor.

4 portioner.

LAXFILÉ KYOTO

Direkt medium

4 laxfiléer, ca 2,5 cm tjocka
Olivolja

Marinad:

5 msk sojasås
4 msk koncentrerad apelsinjuice
2 msk olivolja
2 msk tomatsås
1 tsk citronjuice
1/2 tsk senap
1 msk salladslök, hackad
1 vitlöksklyfta, pressad
1/2 tsk mald ingefära

Marinad: Vispa ihop ingredienserna i en liten skål, och håll blandningen över laxen i en låg glasform. Täck skålen och kyl i 30-60 minuter. Låt laxen rinna av och spara marinaden. Håll den sparade marinaden i en liten gryta. Låt den koka upp, och koka i en minut. Spraya eller pensla olivolja på filéerna och lägg dem på grillgallret. Grilla över direkt mediumvärme tills fisken är mjäll och faller isär när du sticker i den med en gaffel, 8-10 minuter beroende på fiskens tjocklek. Vänd laxen och pensla med marinad en gång efter halva grilltiden.

4 portioner.

RÄKKEBAB MED CURRYSMÖR

Direkt hög

16-20 jumboräkor 0,68-0,90 kg, skalade och med den stora mörka venen borttagen
Olivolja
Lime- eller citronklyftor
Färska dill- eller persiljekvistar

Currysmör:

4 msk smör
2 tsk fint hackad lök
1 tsk finklippt dill
1-1,5 tsk curry
Ett stänk vitlökspulver

Currysmör: smält smöret i en liten gryta på medelhög värme. Rör in lök, dill, curry och vitlökspulver och låt koka i 5 minuter. Trä räkorna på spetten och lämna lite utrymme mellan dem. Spraya eller pensla räkorna med lite olivolja. Grilla över direkt hög värme tills räkorna blir rosa, 2-5 minuter. Efter halva grilltiden vänds de och penslas med currysmöret. Lägg upp räkorna på serveringsfat. Dekorera med limeklyftor och dill.

4 portioner.

GRILLADE MOZZARELLAFYLLEDA RÖDA PAPRIKOR

Indirekt medium

1 litet italienskt bröd
3 msk olivolja
3 röda paprikor
2,5 dl färsk mozzarella, skuren i små kuber
1-1/2 tsk torkad basilika
1 klyfta finhackad vitlök
1 msk olivolja
Salt
Nymald svartpeppar

Skär brödet i tunna skivor. Ta bort kanterna och skär i 1,25 cm stora tärningar så att det blir ca 2,5 dl. Värm olivoljan i en liten kastrull, lägg i brödtärningarna och fräs upp tills de blir gyllene, låt torka på hushållspapper. Skär av överdelarna på paprikorna, en dryg centimeter, och spara dem. Ta försiktigt ut kärnor och hinnor. Blanda brödtärningar, mozzarella, basilika, vitlök och olja i en skål. Blanda ordentligt och tillsätt salt och peppar efter smak. Fyll paprikorna med blandningen, sätt tillbaka överdelarna och fäst med en tandpetare. Lägg paprikorna på grillgallret med ovansidan upp över indirekt mediumvärme tills paprikorna är mjuka men fortfarande håller formen, 12-15 minuter. Ta av överdelarna och skär paprikorna i halvor på längden.

6 portioner.

GRILLAD ANANAS

Indirekt medium

4 skivor färsk ananas, ca 2,5 cm tjocka
1 tsk krossade grönpepparkorn eller svartpepparkorn
4 skopor vaniljglass

Glaze:

Knappt 2 dl färsk apelsinjuice
1 msk honung
1 msk färsk limejuice
2 tsk majsena

Glaze: Blanda alla ingredienser till glazen i en liten gryta och rör om tills den är slät. Låt koka upp och koka tills den tjocknar, 1-2 minuter. Håll glazen varm eller hetta upp på nytt när den ska serveras. Krydda ananasskivorna på bägge sidor med pepparn. Grilla över indirekt medelvärme tills den har fått en fin nyans, 6-8 minuter. Vänd en gång efter halva grilltiden. Servera varje skiva med en skopa glass och med glazen ringlad ovanpå.

4 portioner.



Gebruikershandleiding voor de Weber Brikettenbarbecues

**U MOET DEZE HANDLEIDING LEZEN
VOORDAT U DE BARBECUE GAAT GEBRUIKEN**

⚠ Niet binnenshuis gebruiken! Deze barbecue is alleen voor gebruik buitenshuis. Bij gebruik binnenshuis zullen zich giftige dampen verzamelen en kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.

⚠ WAARSCHUWING! Kinderen en dieren uit de buurt houden.

⚠ LET OP! Deze barbecue zal heel erg warm worden, verplaats de barbecue daarom niet tijdens het gebruik.

⚠ De barbecue moet vóór gebruik op een veilige en vlakke ondergrond worden geplaatst. Zorg dat de barbecue te allen tijde vlak staat.

⚠ LET OP! Geen spiritus, benzine of vergelijkbare (aanmaak)vloeistoffen gebruiken voor het (opnieuw) aansteken!

GEVAREN EN WAARSCHUWINGEN

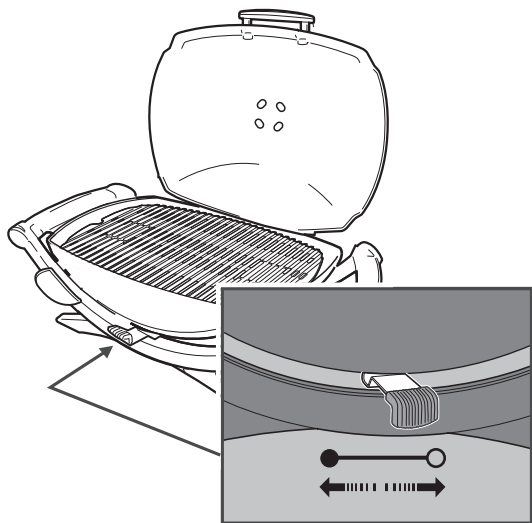
- ⚠ **OPMERKING VOOR INSTALLATEUR:** Deze gebruikershandleiding moet bij de eigenaar worden achtergelaten en de eigenaar moet deze zorgvuldig bewaren voor gebruik in de toekomst.
- ⚠ Geen aanmaakvloeistof voor briketten of briketten geïmpregneerd met aanmaakvloeistof toevoegen aan hete of warme briketten.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet binnen 1,5 m van enig brandbaar materiaal. Brandbare materialen bestaan uit, maar zijn niet beperkt tot, houten of geïmpregneerd houten vlonders, patio's of veranda's.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. Controleer of de asschaal goed onder de ketel van de barbecue is bevestigd.
- ⚠ Verwijder geen as totdat alle briketten volledig zijn opgebrand en gedooft zijn.
- ⚠ Draag geen kleding met losse fladderende mouwen tijdens het aansteken of gebruik van de barbecue.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet bij veel wind.
- ⚠ Open het deksel tijdens het aansteken en het ontsteken van de briketten.
- ⚠ Plaats de briketten altijd boven op het onderrooster en niet onder in de ketel.
- ⚠ Raak de grill- of onderrooster of de barbecue nooit aan om te kijken of deze heet zijn.
- ⚠ Gebruik barbecuewanten of (panne)lappen om de handen te beschermen tijdens het bereiden van de gerechten of het afstellen van de ventilatiegaten.
- ⚠ Gebruik de juiste barbecuegereedschappen met lange, warmtebestendige handgrepen.
- ⚠ Gebruik geen water om de briketten uit te maken. Open het deksel en sluit alle ventilatiegaten (instelkleppen) volledig en sluit vervolgens het deksel.
- ⚠ Plaats het deksel op de barbecue om opflakeringen tegen te gaan. Gebruik geen water.
- ⚠ Hete elektrische starters voorzichtig hanteren en opslaan.
- ⚠ Houd elektrische kabels uit de buurt van de warme oppervlakken van de barbecue.
- ⚠ **LET OP:** gebruik geen ovenreinigers, schuurmiddelen (keukenreinigers), reinigingsmiddelen met citrusproducten of schuursponsjes op de barbecue.
- ⚠ Bij gebruik van aanmaakvloeistof, altijd de asschaal controleren voor het aansteken. De vloeistof kan zich ophopen in de asschaal en ontsteken, wat resulteert in een brand onder de ketel. Verwijder alle vloeistof uit de asschaal voordat u de briketten aansteekt.
- ⚠ Dit model barbecue niet inbouwen of in een constructie schuiven. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of een explosie veroorzaken die eigendommen kan beschadigen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden kan veroorzaken.
- ⚠ **HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DEZE VERKLARINGEN OMTRENT WAARSCHUWINGEN EN LET OP-MELDINGEN KAN ERNSTIG LICHAAMELIJK LETSEL OF DE DOOD VEROORZAKEN OF EEN BRAND OF EXPLOSIE WAT KAN LEIDEN TOT SCHADE AAN EIGENDOMMEN.**

UW BRIKETTENBARBECUE AANSTEKEN

⚠ **De maximale brandstofbelasting is één laag briketten die niet op elkaar liggen en die gelijkmatig zijn verdeeld over het rooster.**

Nb: Wij raden aan om de barbecue op te warmen en de brandstof rood gloeiend te houden gedurende ten minste 30 minuten voordat de eerste gerechten worden bereid op de barbecue.

- Open het deksel en open alle ventilatiegaten voordat u het vuur aanmaakt. *Nb: voor een goede luchtstroming moet u het verzamelde as uit de bodem van de barbecue verwijderen, indien aanwezig (alleen nadat de briketten volledig gedoofd zijn).* De briketten hebben zuurstof nodig om te branden, blokkeer daarom nooit de ventilatiegaten.
- Verwijder de grillroosters.
- Plaats de briketten in een pyramidevorm of plaats de briketten in een Weber® RapidFire® brikettenstarter.
- Plaats aanmaakblokjes (ze zijn niet giftig, geurloos en smaakloos) of verfrommelde kranten onder de berg met briketten en steek deze aan. NB: wij hebben met opzet de instructie voor aanmaakvloeistof weggelaten. De reden hiervoor is dat wij van mening zijn dat de hiervoor beschreven keuzes beter zijn. Aanmaakvloeistof geeft rotzooi en kan een chemische smaak geven aan uw gerechten als het niet volledig is opgebrand. Als u voor gebruik van aanmaakvloeistof kiest, MOET u de instructies van de fabrikant volgen en NOOIT aanmaakvloeistof op open vuur spuiten.
- Niet beginnen met koken voordat de brandstof een aslaag bevat. Als de briketten zijn bedekt met een lichtgrijze aslaag (meestal na 25 tot 30 minuten), moet u de briketten met een tang met lange handgrepen verspreiden volgens de kookmethode die u gaat gebruiken.



- Na het barbecuen, moet u alle ventilatiegaten sluiten om te zorgen dat de briketten veilig uitgaan. (Gebruik wanten of (panne)lappen.)
- Voor extra rooksmaak, moet u hardhouten snippers of blokken (in water geweekt gedurende ten minste 30 minuten en vervolgens uitgelekt) of vochtig gemaakte verse kruiden, zoals rozemarijn, tijm of laurierblaadjes, toevoegen. Plaats het vochtige hout of kruiden direct op de briketten, net voordat u met koken begint.

EENVOUDIGE STAPPEN OM EEN SUCCES TE MAKEN VAN HET BARBECUEN

Volg deze tips en het kan niet fout gaan. En trouwens ook niet met uw diner.

- Direct, indirect of een beetje van beide? Lees het recept en zoek de instructies om uw barbecue in te stellen. Er zijn twee kookmethoden bij een Weber® barbecue: Direct en Indirect. Zie de volgende pagina's voor specifieke instructies.
- Probeer geen tijd te besparen door de gerechten al op het rooster te plaatsen als de barbecue nog niet helemaal gereed is. Laat de briketten branden totdat er een lichtgrijze aslaag op ligt (houdt de ventilatiegaten open zodat het vuur niet uit gaat).
- Gebruik een spatel en een tang, maar geen vork. U heeft vast wel eens mensen met een vork in het vlees zien prikken, maar hierdoor ontsnappen de sappen en de smaak en kan uw gerecht uitdrogen.
- Controleer of het gerecht op de barbecue past met het deksel gesloten. Een vrije ruimte van ten minste 2,5 cm (1 inch) tussen het gerecht en het deksel is ideaal.
- Weersta de drang om het deksel te openen om het gerecht elke paar minuten te controleren. Elke keer dat u het deksel optilt, ontsnapt er warmte, wat betekent dat het langer zal duren voordat het gerecht op tafel staat.
- Tenzij het in het recept anders staat vermeld, moet u het gerecht slechts eenmaal draaien.
- U beheerst de opflakkingen, vermindert de bereidingstijd en krijgt over het algemeen betere resultaten als u het deksel gesloten houdt.
- Weersta de drang om een spatel te gebruiken om gerechten, zoals hamburgers, plat te drukken. U perst al die heerlijke smaak eruit.

- Een dunne laag olie geeft uw eten een egale bruine kleur en zorgt dat het niet aan het grillrooster blijft plakken. Breng de olie aan met een kwastje of met een spuitbus. Breng de olie niet aan op het grillrooster.

VEILIGHEIDSTIPS M.B.T. DE GERECHTEN

- Was uw handen zorgvuldig met zeep en warmwater voordat u de maaltijd gaat bereiden en na het vastpakken van vers vlees, vis en gevogelte.
- Vlees, vis of gevogelte niet ontdooien op kamertemperatuur. Ontdooi deze in de koelkast.
- Plaats gegrilde gerechten nooit op dezelfde schaal als waar het rauwe gerecht in heeft gelegen.
- Was alle borden en kookgereedschappen die in contact zijn gekomen met rauw vlees of vis met warm zeepwater en spoel ze af.

WEBER-RECEPTEN GEBRUIKEN

- Alle recepten in dit boek zijn samengesteld op basis van een buitentemperatuur van 21°C (71 °F) en weinig tot geen wind. Als u gaat barbecuen op een koude en/of winderige dag of op grote hoogten, kan het nodig zijn om meer tijd te nemen.
- De bereidingstijden in dit boek moeten als richtlijn worden gebruikt en niet als exacte tijden, omdat veel afhangt van de dikte en grootte van de gerechten.

EENVOUDIG ONDERHOUD VAN DE BARBECUE

Voeg jaren toe aan de levensduur van uw Weber® barbecue door deze ten minste eenmaal per jaar grondig te reinigen. Het is heel eenvoudig:

- Zorg ervoor dat de barbecue koud is en de briketten volledig uitgedoofd zijn.
- Verwijder de grillroosters en de brikettenschaal (plateau).
- Verwijder de as.

REINIGEN

Overtollig braadvet en as worden opgevangen in de wegwerp Weber® druipbak in de uitschuifbare onderste asschaal (aan de onderzijde van de barbecue). Er zijn wegwerpdruipbakken van Weber® verkrijgbaar die in de opvangbak passen.

⚠ **WAARSCHUWING: controleer de asschaal en de onderzijde van de barbecue op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder overtollig vet om brand onder in de barbecue te voorkomen.**

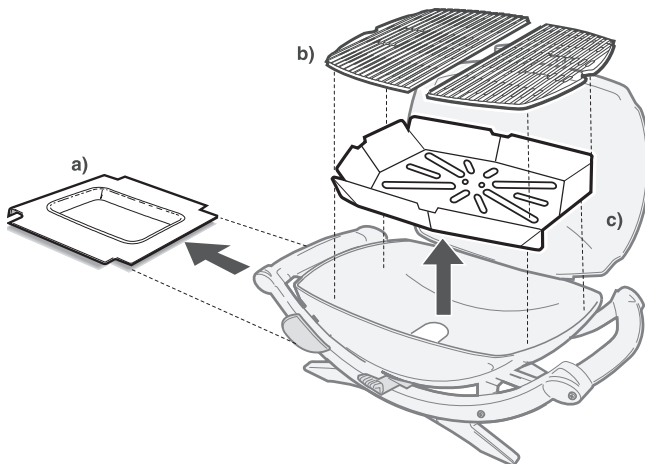
Maak de buitenkant met warm zeepsop schoon en spoel dan na met water.

⚠ **LET OP: Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigers (keukenreinigers), reinigers die citrusproducten bevatten of schuursponsjes om de barbecue of de wagen schoon te maken. Gebruik geen reinigingsmiddelen die zuur, alcohol of xyleen bevatten.**

Uitschuifbare asschaal (a) - Verwijder overtollig vet, maak de schaal schoon met warm zeepsop en spoel deze af met water.

Grillroosters (b) - Reinig het rooster met een geschikte borstel met messing draden. Indien nodig, uit de barbecue verwijderen en reinigen met warm zeepwater en vervolgens afspoelen met water.

Binnenkant van het deksel (c) - Veeg de binnenkant van het warme deksel schoon met keukenpapier. Zo voorkomt u dat vet zich kan ophopen. Stukjes achtergebleven vet lijken op afgebladderde lakdeeltjes.

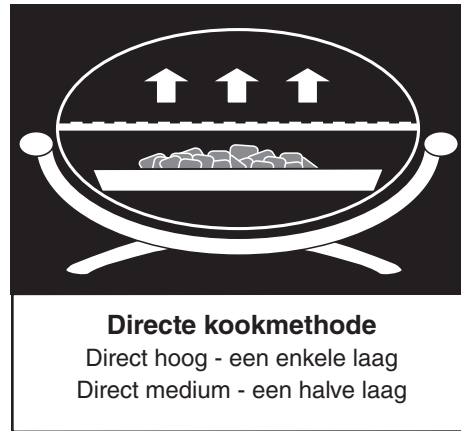


⚠ De maximale brandstofbelasting is één laag briketten die niet op elkaar liggen en die gelijkmatig zijn verdeeld over het rooster.

DIRECTE METHODE

De directe methode betekent dat het gerecht direct boven de geplaatste briketten wordt klaargemaakt. Voor een gelijke bereiding moet het gerecht halverwege de baktijd eenmaal worden gedraaid. Gebruik de directe methode voor gerechten die minder dan 25 minuten nodig hebben: steaks, karbonades, Shish kebab, groenten, enz.

1. Open alle ventilatiegaten.
2. Plaats de aanbevolen hoeveelheid briketten in het midden van het brikettenschaal (zie grafiek).
3. Steek de briketten aan. Laat het deksel open totdat de briketten een lichtgrijze aslaag hebben.
4. Spreid de voorbereide briketten uit, zodat ze gelijkmatig zijn verdeeld over het rooster en niet op elkaar liggen.
5. Plaats het grillrooster boven de briketten.
6. Plaats de gerechten op het grillrooster.
7. Raadpleeg uw recept voor de aanbevolen baktijden.



INDIRECTE METHODE

Gebruik de indirecte methode voor gerechten met een bereidingstijd van 25 minuten of langer of voor gerechten die zo delicaat zijn dat directe blootstelling aan de vlammen zorgt voor uitdroging of verbranding. Voorbeelden zijn braadstukken, grote stukken, gevogeltestukken met bot en hele vis, evenals delicate visfilets. Voor een indirecte methode worden de bereide briketten aan weerszijde van het gerecht geplaatst. Warmte stijgt, reflecteert van het deksel en de binnenoppervlakken van de barbecue en circuleert om het gerecht van alle zijden langzaam te garen. Het gerecht hoeft niet gedraaid te worden.

NB: bij vleessoorten die meer dan een uur nodig hebben om gaar te worden, moeten er zo nodig extra briketten worden toegevoegd aan elke zijde.

1. Open alle ventilatiegaten.
2. Plaats de aanbevolen hoeveelheid briketten, verdeeld in twee zones, op het rooster, waarbij ruimte wordt overgelaten voor een druipbakje.
3. Steek de briketten aan. Laat het deksel open totdat de briketten een lichtgrijze aslaag hebben.
4. Plaats een druipbakje tussen de briketten in het midden van de brikettenschaal.
5. Plaats het grillrooster boven de briketten.
6. Plaats het gerecht op het grillrooster direct boven het druipbakje.
7. Plaats het deksel op de barbecue. Raadpleeg uw recept voor de aanbevolen baktijden.



BARBECUEHANDLEIDING

De volgende soorten, diktes, gewichten en baktijden zijn bedoeld als richtlijn en vormen geen vaste regel. Bereidingstijden kunnen afwijken door factoren als wind, buitentemperatuur en gewenste bereiding. Bereid de steaks, visfilets, botloze kipstukken en groenten met de directe methode gedurende de tijd die staat aangegeven in de grafiek of de gewenste bereiding. Draai ze eenmaal halverwege de baktijd.

Bereid braadstukken, grote stukken, kipstukken met bot, hele vis en dikkere stukken met de indirecte methode gedurende de tijd die staat aangegeven in de grafiek of totdat de

direct af te lezen thermometer de gewenste interne temperatuur bereikt. De baktijden voor biefstuk zijn volgens de definitie van het Amerikaanse Ministerie van Landbouw voor een medium bereiding, tenzij anders staat aangegeven.

NB: algemene regel voor het bereiden van vis: 4 tot 5 minuten per 1,25 cm dikte; 8 tot 10 minuten per 2,5 cm dikte.

RUNDEVLEES	DIKTE OF GEWICHT	GEMIDDELDE BAKTIJD
Steak: New York, porterhouse, ribeye, varkenshaas	2 cm dik	8 - 10 min. Direct hoog
	2,5 cm dik	10 - 12 min. Direct hoog
Hamburger	2 cm dik	8 - 10 min. Direct medium

VARKENSVLEES	DIKTE OF GEWICHT	GEMIDDELDE BAKTIJD
Karbonade: ribstuk, lendestuk of schouderstuk	2 tot 2,5 cm dik	10 - 15 min. Direct medium
Lendestuk, zonder bot	2,5 tot 4,5 cm dik	10 - 12 min. Direct medium

GEVOGELTE	DIKTE OF GEWICHT	GEMIDDELDE BAKTIJD
Kippenborst, zonder bot en huid	170 g	8 - 12 min. Direct medium
Kippendij, zonder bot en huid	113 g	8 - 10 min. Direct medium
Kipstukken, met bot borst/vleugel		30 - 40 min. Direct medium
Kipstukken, met bot poot/dij		40 - 50 min. Direct medium

VIS	DIKTE OF GEWICHT	GEMIDDELDE BAKTIJD
Vis, fillet of steak	0,6 to 1,25 cm	3 - 5 min. Direct hoog
	1,25 tot 2,5 cm dik	5 - 10 min. Direct hoog
	2,5 to 4 cm	10 - 12 min. Direct hoog
Vis, heel	0,45 kg	15 - 20 min. Direct medium

GROENTEN	DIKTE OF GEWICHT	GEMIDDELDE BAKTIJD
Asperges		6 - 8 min. Direct medium
Maïs, gepeld		10 - 15 min. Direct medium
ongepeld		25 - 30 min. Direct medium
Paddestoel, shi-take of hoed		8 - 10 min. Direct medium
Portabello		12 - 15 min. Direct medium
Ui	1,25 cm ringen	8 - 12 min. Direct medium
Aardappel	1,25 cm plakjes	14 - 16 min. Direct medium
Courgette	Gehalveerd	6 - 8 min. Direct medium
	1,25 cm plakjes	4 - 6 min. Direct medium

RECEPTEN

HELE KIP

Indirect medium

- 1 hele kip, 1,8 - 2,25 kg
- Bakolie
- Zout en vers gemalen peper

Spoel de kip af en dep deze droog met keukenpapier. Draai de vleugeluiteinden onder de rug en bindt de poten bij elkaar met touw. Vet de hele buitenzijde van de kip in met olie en bestrooi met wat zout en peper. Plaats de kip, met de borst omhoog, op het grillrooster en bereid gedurende 1-1/4 tot 1-1/2 uur de kip totdat de interne temperatuur 82 °C/180 °F bereikt in het dikste deel van de dij en 77 °C/170 °F in het borststuk. Plaats de kip op een dienblad en laat deze 10 minuten rusten voordat u deze aansnijdt.

Voor 4 tot 6 personen.

PITTIGE LAMSKEBAB

Direct medium

Voor de marinade:

- 125 ml olijfolie
- 65 ml rode wijnazijn
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels sinaasappelrasp
- 1 lenteui en groen, gesneden
- 1/4 theelepel gemalen kaneel
- 1/8 theelepel gemalen knoflook

0,9 kg magere lam, gesneden in blokjes van 3,8 cm

De marinade bereiden: Meng de ingrediënten van de marinade in een lage, glazen ovenschaal of kunstof zak. Zet afgedekt weg in de koelkast, 4 tot 6 uur. Laat de lam uitlekken; bewaar de marinade. Schenk de marinade in een kleine sauspan. Breng aan de kook op hoog vuur en laat 1 minuut doorkoken. Rijg de lam op 4 tot 6 satépennen. Bereid de lam boven een directe medium vuur voor een medium bereiding, ongeveer 10 minuten. Draai de pennen eenmaal halverwege de baktijd en smeer in met marinade.

Voor 4 tot 6 personen.

EENVOUDIGE STEAKS

Direct medium

- 4 New York-lappen, varkenshaasjes, lendestukken of ribeyes, ongeveer 0,34 kg elk en 2,5 cm dik
- Kosher zout
- Vers gemalen zwarte peper
- Extra-virgin olijfolie

Beide zijden van de steaks op smaak brengen met zout en peper en druk de kruiden in het vlees. 20 tot 30 minuten op kamertemperatuur laten staan voor het bereiden op de barbecue. Spray of vet beide zijden van de steaks licht in met olijfolie. Bereid de steaks boven Direct medium vuur totdat de interne temperatuur 62 °C/145 °F bereikt voor medium rare, 8 tot 10 minuten, halverwege de baktijd eenmaal draaien. Haal van de barbecue en laat 3 tot 5 minuten staan. Warm serveren.

Voor 4 personen.

KLASSIEKE KIPPENBORST MET BOT

Indirect medium

- 4 halve kippenborsten (met bot en huid), 285 - 340 g elk
- Kosher zout
- Vers gemalen zwarte peper
- Extra-virgin olijfolie

Spoel de kippenborsten onder koud water en dep ze droog met keukenpapier. Breng de kippenborsten op smaak met zout en peper en smeer of spray de beide zijden licht in met olijfolie. Bereid de kip, met de huid naar boven, boven Indirect medium vuur totdat de sappen eruit lopen en het vlees niet meer roze is bij het bot, 30 tot 40 minuten. Bereid de kippenborsten met de huid omlaag voor een knapperig korstje boven Direct medium-vuur gedurende de laatste 5 minuten van de baktijd. Warm serveren.

Voor 4 personen.

FANTASTISCHE VISFILETS

Direct hoog

- 4 filets van zwaardvis of heilbot, 170 - 227 g elk en ongeveer 2,5 cm dik
- Kosher zout
- Vers gemalen zwarte peper
- Extra-virgin olijfolie
- Citroenschijfjes (optioneel)

Breng de visfilets op smaak met zout en peper en smeer of spray beide zijden licht in met olijfolie. Barbecue de filets boven Direct hoog-vuur totdat het vlees gaar is in het midden, 8 tot 10 minuten, eenmaal draaien halverwege de baktijd. Warm serveren met citroenschijfjes, indien gewenst.

Voor 4 personen.

ZALMSTEAK KYOTO

Direct medium

- 4 zalmsteaks, ongeveer 2,5 cm dik
- Olijfolie

Voor de marinade:

- 85 ml sojasaus
- 65 ml sinaasappelsapconcentraat
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels tomatensaus
- 1 theelepel citroensap
- 1/2 theelepel mosterd
- 1 theelepel lenteui en groen, gesneden
- 1 knoflookteen, geplet
- 1/2 theelepel gemalen gemberwortel

De marinade bereiden: Meng de ingrediënten van de marinade in een kleine kom; schenk het mengsel over de zalmsteaks in een lage ovenschotel. Zet afgedekt weg in de koelkast, 30 tot 60 minuten. Laat de zalm uitlekken en bewaar de marinade. Schenk de marinade in een kleine sauspan. Breng aan de kook op hoog vuur en laat 1 minuut doorkoken. Smeer of spray de steaks licht in met olijfolie en plaats ze op het grillrooster. Bereiden boven Direct medium vuur totdat de vis gaar is en van de vork valt, 8 tot 10 minuten aan de hand van de dikte van de vis. Draai de zalm halverwege de baktijd eenmaal en smeer de vis in met de marinade.

Voor 4 personen.

GARNALENKEBAB MET CURRYBOTER

Direct hoog

- 16 tot 20 jumbo garnalen, 0,68 - 0,90 kg, gepeld en ontdarmd
- Olijfolie
- Limoen- of citroenschijfjes
- Vers dille of peterselie

Voor de curryboter:

- 65 ml boter
- 2 eetlepels fijngesnipperde ui
- 1 theelepel gesnipperde verse dille
- 1 tot 1-1/2 theelepel currypoeder
- Snufje knoflookpoeder

De curryboter bereiden: Smelt de boter in een kleine pan boven medium-hoog vuur. Roer de ui, dille, curryboter en knoflookpoeder erdoor, 5 minuten doorkoken. Rijg de garnalen op de satépennen, laat ruimte over tussen de garnalen. Smeer of spray de garnalen licht in met olijfolie. Bereiden boven Direct hoog vuur totdat de garnalen roze en gaar worden, 2 tot 5 minuten, draai de pennen halverwege de baktijd eenmaal om en smeer in met de curryboter. Plaats de garnalen op een dienblad. Garneer met limoenschijfjes en dille.

Voor 4 personen.

GEGRILDE RODE PAPRIKA MET MOZZARELLA

Indirect medium

- 1 klein Italiaans brood
- 3 eetlepels olijfolie
- 3 middelgrote rode paprika's
- 250 ml verse mozzarella, in kleine blokjes gesneden
- 1-1/2 theelepel gedroogde basilicum
- 1 knoflookteen, fijngesnipperd
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout
- Vers gemalen zwarte peper

Snij dunne plakken van het brood, verwijder de korst en snij de plakken in croutons van 1,25 cm, ca. 1 kopje. Verwarm de olijfolie in een koekenpan, voeg de croutons toe en sauteer ze totdat ze goudkleurig zijn; uitlekken op keukenpapier. Snij de bovenzijde van de paprika's ongeveer 1,24 cm onder de bovenzijde af en bewaar de bovenzijden. Verwijder de zaden en membranen voorzichtig. Meng in een kom de croutons, mozzarella, basilicum, knoflook en olie. Goed mengen, voeg zout en peper naar smaak toe. Vul de paprika's met het mengsel en plaats de bovenzijden terug en zet deze vast met tandenstokers. Plaats de paprika's op het grillrooster, met de bovenzijde omhoog, boven Indirect medium vuur totdat de paprika's zacht zijn maar hun vorm niet verliezen, 12 tot 15 minuten. Verwijder de bovenzijden en snij ze in de lengte doormidden.

Voor 6 personen.

PARADIJS GEGRILD

uit Weber's Big Book of Grilling™

Indirect medium

- 4 verse ananasschijven, elk ongeveer 2,5 cm dik
- 1 theelepel gemalen gedroogde groene of zwarte peperkorrels
- 4 bolletjes vanille-ijs

Voor de glacering:

- 190 ml verse sinaasappelsap
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel verse limoensap
- 2 eetlepel maïzena

De glacering bereiden: Meng de ingrediënten voor de glacering in een kleine sauspan en roer deze tot een gladde massa. Aan de kook brengen boven medium-hoog vuur en doorkoken totdat de saus dikker wordt, 1 tot 2 minuten. Hou de glacering warm of warm deze opnieuw op net voor het serveren. Breng beide zijden van de ananasschijven op smaak met de peperkorrels. Bereiden boven Indirect medium vuur totdat ze duidelijk gemarkeerd zijn, 6 tot 8 minuten, draai ze eenmaal halverwege de baktijd. Serveer elke ananasschijf met een bolletje vanille-ijs en sprenkel de glacering over het gerecht.

Voor 4 personen.



Manuale d'uso per barbecue a carbone Weber

LEGGERE IL MANUALE D'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE A GAS

⚠ Non utilizzare in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per essere utilizzato esclusivamente all'aperto. Se utilizzato in luoghi chiusi, potrebbe sviluppare fumi tossici, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali.

⚠ AVVERTENZA! Tenere bambini e animali lontano dal barbecue.

⚠ ATTENZIONE! Il barbecue può raggiungere temperature elevate: non spostarlo durante il funzionamento.

⚠ Prima di utilizzare il barbecue, assicurarsi che sia installato su una superficie piana e stabile. Assicurarsi che il barbecue sia sempre in piano.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare alcool, benzina o liquidi simili per accendere o riaccendere il barbecue!

PERICOLI E AVVERTENZE

- ⚠ **OSSERVAZIONI PER L'INSTALLATORE:** Consegnare le istruzioni al proprietario che dovrà conservarle per consultazioni in futuro.
- ⚠ Non aggiungere liquidi accendifuoco, o carbone imbevuto di tali liquidi, al carbone caldo o rovente.
- ⚠ Nell'utilizzare il barbecue, assicurarsi che vi sia una distanza minima di 1,5 m da eventuali materiali combustibili. Tra i materiali combustibili rientrano anche, ad esempio, coperture, terrazzi o portici in legno o legno trattato.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono correttamente posizionate. Assicurarsi che il raccogliceneri sia fissato correttamente sotto il braciere del barbecue.
- ⚠ Prima di rimuovere le ceneri, attendere che il carbone sia completamente bruciato e spento.
- ⚠ Durante l'accensione o l'utilizzo del barbecue, non indossare abiti che possano impigliarsi.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue in presenza di forte vento.
- ⚠ Aprire il coperchio quando si accende il barbecue o si prepara il carbone.
- ⚠ Posizionare sempre il carbone sulla griglia del carbone (quella inferiore) e non direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Non toccare mai la griglia oppure il barbecue per verificarne la temperatura.
- ⚠ Per proteggere le mani durante la cottura o la regolazione delle prese d'aria, utilizzare guanti per barbecue o presine.

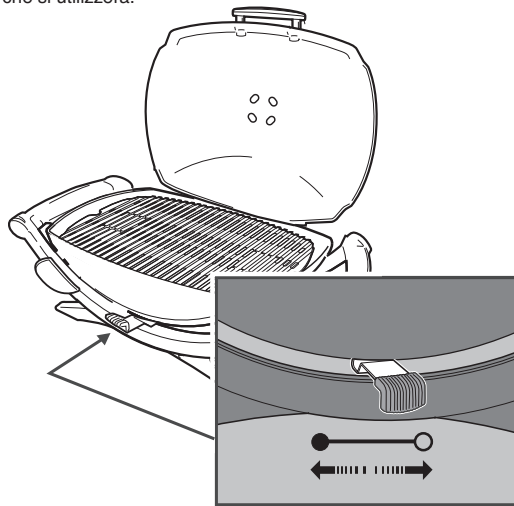
- ⚠ Utilizzare utensili per barbecue appropriati con manici lunghi e resistenti al calore.
- ⚠ Non utilizzare mai acqua per spegnere il carbone. Aprire il coperchio e chiudere completamente tutte le prese d'aria (valvole di tiraggio), quindi chiudere il coperchio.
- ⚠ Per controllare le fiammate, posizionare il coperchio sul barbecue. Non utilizzare acqua.
- ⚠ Maneggiare e riporre con cura gli accenditori elettrici.
- ⚠ Tenere i cavi elettrici distanti dalle superfici calde del barbecue.
- ⚠ ATTENZIONE: Non utilizzare detersivi per forno, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti acidi, né pagliette abrasive.
- ⚠ Quando si utilizzano liquidi per accendere il barbecue, controllare sempre il raccogliceneri prima dell'accensione. I liquidi potrebbero accumularsi nel raccogliceneri e accendersi sviluppando fiammate sotto al braciere. Prima di accendere il barbecue, rimuovere eventuali liquidi dal raccogliceneri.
- ⚠ Non montare questo modello di barbecue in configurazione incassata o scorrevole. Il mancato rispetto della presente Avvertenza può causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.
- ⚠ LA MANCATA OSSERVANZA DELLE INDICAZIONI DI PERICOLO E AVVERTENZA PUÒ CAUSARE LESIONI PERSONALI O MORTALI, INCENDI O ESPLOSIONI CON CONSEGUENTI DANNI ALLE PROPRIETÀ.

COME ACCENDERE IL BARBECUE A CARBONE

⚠ **Porre sull'apposita griglia al massimo uno strato di bricchette di carbonella non ammassate e uniformemente distribuite.**

Nota: prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, si consiglia di riscaldarlo e di tenerlo acceso per almeno 30 minuti.

- Aprire il coperchio e tutte le prese d'aria prima di accendere il fuoco. *Nota: per assicurare una circolazione dell'aria appropriata, rimuovere le eventuali ceneri accumulate dal fondo del braciere (solo dopo che il carbone sarà completamente spento).* Per accendersi, le bricchette di carbone necessitano di ossigeno; assicurarsi pertanto che le prese d'aria non siano ostruite.
- Rimuovere le griglie di cottura.
- Disporre le bricchette di carbone a forma di piramide oppure impilarle in un canestro accenditore RapidFire® Weber®.
- Posizionare dei cubetti accendifuoco (atossici, inodori e insapori) oppure della carta di giornale accartocciata sotto alla pila di bricchette e accendere. **NOTA:** le istruzioni per l'utilizzo di liquidi accendifuoco sono state omesse di proposito. Si ritiene infatti che le opzioni sopra indicate siano preferibili. I liquidi accendifuoco sporcano e, se non completamente spenti, possono trasmettere ai cibi un sapore di prodotti chimici. Per l'utilizzo di liquidi accendifuoco, seguire le istruzioni del produttore. Non aggiungere MAI liquidi accendifuoco ad un fuoco già acceso.
- Non procedere alla cottura prima che sul carbone si sia formato uno strato di cenere. Quando le braci saranno coperte da un sottile strato di cenere grigia (dopo circa 25-30 minuti), disporre utilizzando delle pinze a manico lungo, a seconda del metodo di cottura che si utilizzerà.



- Al termine della cottura, chiudere tutte le prese d'aria per assicurarsi che il carbone si spenga in modo sicuro.
- Se si gradisce un maggior sapore di affumicato, si possono aggiungere legnetti o trucioli in legno duro (imbevuti in acqua per almeno 30 minuti e successivamente asciugati) oppure erbe aromatiche leggermente bagnate come rosmarino, timo o alloro. Prima di iniziare la cottura, posizionare le erbe aromatiche o i legnetti inumiditi sulle braci.

POCHI SEMPLICI PASSI PER UNA PERFETTA COTTURA ALLA GRIGLIA

Seguite questi semplici consigli e la vostra cottura sarà perfetta. Come la vostra cena.

- Cottura diretta, indiretta o un insieme delle due? Leggete la ricetta e seguite le istruzioni per preparare il barbecue. Il barbecue Weber® consente di realizzare due tipi di cottura: diretta e indiretta. Per informazioni più dettagliate, leggere le pagine che seguono.
- Non cercare di risparmiare tempo mettendo il cibo sul barbecue se questo non è ancora pronto. Lasciar bruciare il carbone fino a quando non si formerà un sottile strato di cenere grigia (tenere aperte le prese d'aria per far spegnere le fiamme).
- Utilizzare una paletta e delle pinze ma non un forchetone. Molte persone utilizzano questo utensile per muovere la carne; in questo modo però i succhi e i sapori fuoriescono e il cibo finisce per seccarsi.
- Assicurarsi che il cibo sia ben posizionato sul barbecue quando il coperchio è abbassato. L'ideale è che rimanga uno spazio di almeno 2,5 cm tra il cibo e il coperchio.
- Cercare di resistere alla tentazione di aprire il coperchio ogni due minuti per controllare se il cibo è pronto. Ogni volta che si alza il coperchio si disperde calore, il che significa che servirà più tempo per completare la cottura.
- A meno che la ricetta non lo richieda espressamente, girate il cibo solo una volta.
- Tenendo abbassato il coperchio del barbecue, potrete tenere sotto controllo le fiamme, ridurre i tempi di cottura e ottenere migliori risultati.

- Cercate di non utilizzare una paletta per pressare cibi come gli hamburger. Tutto l'aroma finirà per disperdersi.
- Per rosolare il cibo in modo uniforme ed evitare che si attacchi alla griglia di cottura, applicate un leggero strato di olio. Applicare l'olio sui cibi utilizzando sempre un pennello oppure spruzzandolo, evitando di applicarlo sulla griglia di cottura.

CONSIGLI DI SICUREZZA PER IL CIBO

- Prima di iniziare qualsiasi preparazione e dopo aver maneggiato carne fresca, pesce e pollame, lavatevi accuratamente le mani con acqua calda e sapone.
- Non scongelate carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Scongelate questi alimenti in frigorifero.
- Non posizionate mai il cibo cotto nello stesso piatto in cui è stato posizionato quello crudo.
- Lavate tutti i piatti e gli utensili da cucina che sono entrati in contatto con carne o pesce crudo con acqua calda e sapone, quindi risciacquate.

UTILIZZO DELLE RICETTE WEBER

- Tutte le ricette contenute in questo manuale sono state elaborate sulla base di condizioni atmosferiche con vento assente o moderato e temperatura pari a 21°C. Pertanto, se si utilizza il barbecue in un giorno freddo e/o ventoso o ad elevate altitudini, la cottura potrebbe richiedere maggiore tempo.
- I tempi di cottura indicati nel presente manuale sono puramente indicativi, non considerarli tempi di cottura esatti, molti elementi possono interferire sui tempi di cottura del cibo.

SEMPLICE MANUTENZIONE DEL BARBECUE

Prolungate la durata del vostro barbecue Weber® eseguendo una pulizia completa almeno una volta all'anno. È molto semplice.

- Assicurarsi che il barbecue sia freddo e che le braci siano completamente spente.
- Rimuovere le griglie di cottura e il contenitore del carbone.
- Rimuovere le ceneri.

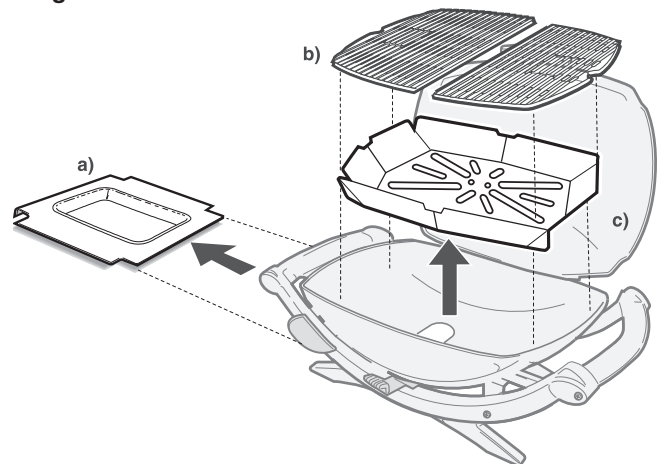
PULIZIA

I succhi di cottura, le ceneri e il grasso in eccesso verranno raccolti nella vaschetta raccogligrasso usa e getta Weber® dentro al vassoio raccogligrasso/raccogli-ceneri estraibile (nella parte inferiore del barbecue). Sono disponibili vaschette raccogligrasso usa e getta Weber® adatte per la leccarda.

⚠ **AVVERTENZA: prima di ogni utilizzo, controllare che non vi siano residui di grasso accumulati nel vassoio raccogligrasso/raccogli-ceneri e sul fondo del barbecue. Rimuovere il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco sul fondo del barbecue.**

Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire le superfici esterne, quindi sciacquare con acqua.

⚠ **ATTENZIONE: Per pulire il barbecue o il carrello non utilizzare detersivi per forni, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o contenitori prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive. Non utilizzare detersivi contenenti acido, acqua regia o xilolo.**



Vassoio raccogligrasso/raccogli-ceneri estraibile (a) - Rimuovere il grasso in eccesso, lavare con acqua saponata calda e risciacquare.

Griglie di cottura (b) - Pulire con una spazzola adatta con setole in ottone. Se necessario, rimuovere dal barbecue e lavare con acqua saponata calda, poi sciacquare con acqua.

Interno del coperchio (c) - Quando il coperchio è caldo, strofinare l'interno con carta da cucina per evitare accumuli di grasso. Il grasso depositato ha l'aspetto di scaglie di vernice.

⚠ **Porre sull'apposita griglia al massimo uno strato di bricchette di carbonella non ammucciate e uniformemente distribuite.**

METODO DIRETTO

Con il Metodo Diretto il cibo viene cotto direttamente sulle braci. Per una cottura uniforme, si consiglia di girare il cibo a metà cottura. Il Metodo Diretto è ideale per cibi che richiedono meno di 25 minuti di cottura: bistecche, costolette, spiedini, verdure e simili.

1. Aprire tutte le prese d'aria.
2. Posizionare la quantità consigliata di bricchette di carbone al centro della griglia (fare riferimento alla tabella).
3. Accendere le bricchette di carbone. Non coprire con il coperchio fino a quando non si sarà formato un sottile strato di cenere grigia.
4. Stendere le bricchette e distribuirle uniformemente sulla griglia per carbonella, evitando di ammucciarle.
5. Posizionare la griglia di cottura sulle braci.
6. Disporre il cibo sulla griglia di cottura.
7. Per i tempi di cottura consigliati, consultare la ricetta desiderata.



Metodo di cottura diretto

Cottura diretta, alta temperatura -
uno strato

Cottura diretta, media temperatura -
mezzo strato

METODO INDIRETTO

Il metodo indiretto è ideale per cibi con tempi di cottura di almeno 25 minuti o per cibi delicati che con l'esposizione diretta alla fiamma si seccerebbero o si brucerebbero: ad esempio arrostiti, pollame in pezzi con osso, pesci interi oppure delicati filetti di pesce. Per impostare la cottura indiretta, disporre le bricchette di carbone su entrambi i lati del barbecue. Il calore aumenta, si riflette sul coperchio e sulle superfici interne del barbecue e circola all'interno per cuocere lentamente e in modo omogeneo su tutti i lati. Non è necessario girare il cibo.

NOTA: Per carni che richiedono più di un'ora di cottura, aggiungere bricchette su ogni lato, in base alle necessità.

1. Aprire tutte le prese d'aria.
2. Porre sull'apposita griglia la quantità consigliata di bricchette di carbonella, divisa in due zone, lasciando spazio per la vaschetta raccogligrassa.
3. Accendere le bricchette di carbone. Non coprire con il coperchio fino a quando non si sarà formato un sottile strato di cenere grigia.
4. Posizionare una vaschetta raccogligrassa tra le braci al centro della griglia.
5. Posizionare la griglia di cottura sulle braci.
6. Posizionare il cibo sulla griglia di cottura direttamente sopra alla vaschetta raccogligrassa.
7. Posizionare il coperchio sul barbecue. Per i tempi di cottura consigliati, consultare la ricetta desiderata.



Metodo di cottura indiretto

Uno strato diviso in due zone.
Aggiungere bricchette in base alle
necessità.

GUIDA ALL'UTILIZZO DEL BARBECUE

Le informazioni di seguito fornite sui tagli, gli spessori, i pesi e i tempi di cottura sono semplicemente indicative. I tempi di cottura dipendono da fattori quali l'altitudine, la presenza di vento, la temperatura esterna e il grado di cottura desiderato. Utilizzando il metodo diretto per cucinare bistecche, filetti di pesce, pezzi di pollo disossati e verdure per il tempo indicato in tabella o in base al grado di cottura desiderato, girare il cibo una sola volta durante la cottura.

Arrosti, pollame in pezzi con osso, pesci interi e tagli di carne più spessi che utilizzano il metodo indiretto per il tempo indicato in tabella oppure fino al raggiungimento della temperatura interna desiderata (misurata con un termometro a lettura istantanea). Se non diversamente indicato, i tempi di cottura si riferiscono alla cottura media di carne di manzo (così come definita dal Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti).

NOTA: Indicazioni generali per la cottura del pesce: dai 4 ai 5 minuti per spessori di 1,25 cm oppure dagli 8 ai 10 minuti per spessori di 2,5 cm.

MANZO	SPESSORE O PESO	TEMPI DI COTTURA INDICATIVI
Bistecca: Controfiletto, fiorentina, costata, filetto	spessore 2 cm	8-10 min. Cottura diretta - Alta temperatura
	spessore 2,5 cm	10-12 min. Cottura diretta - Alta temperatura
Polpette di manzo	spessore 2 cm	8-10 min. Cottura diretta - Media temperatura

MAIALE	SPESSORE O PESO	TEMPI DI COTTURA INDICATIVI
Braciola: costolette, lonza, lombo, spalla	spessore 2 - 2,5 cm	10-15 min. Cottura diretta - Media temperatura
Braciola di lonza, disossata	spessore 2,5 - 4,5 cm	10-12 min. Cottura diretta - Media temperatura

POLLAME	SPESSORE O PESO	TEMPI DI COTTURA INDICATIVI
Petto di pollo, disossato e senza pelle	170 g	8-12 min. Cottura diretta - Media temperatura
Coscia di pollo, disossata e senza pelle	113 g	8-10 min. Cottura diretta - Media temperatura
Pollo in pezzi, ali/petto con osso		30-40 min. Cottura indiretta - Media temperatura
Pollo in pezzi, coscia/anca con osso		40-50 min. Cottura indiretta - Media temperatura

PESCE	SPESSORE O PESO	TEMPI DI COTTURA INDICATIVI
Pesce, filetto o tranci	0,6 - 1,25 cm	3-5 min. Cottura diretta - Alta temperatura
	1,25 - 2,5 cm	5-10 min. Cottura diretta - Alta temperatura
	2,5 - 4 cm	10-12 min. Cottura diretta - Alta temperatura
Pesce, intero	450 g	15-20 min. Cottura indiretta - Media temperatura

VERDURE	SPESSORE O PESO	TEMPI DI COTTURA INDICATIVI
Asparagi		6-8 min. Cottura diretta - Media temperatura
Pannocchia di mais, sbucciata con la buccia		10-15 min. Cottura diretta - Media temperatura
		25-30 min. Cottura diretta - Media temperatura
Funghi shiitake o champignon		8-10 min. Cottura diretta - Media temperatura
Prataioli "Portobello"		12-15 min. Cottura diretta - Media temperatura
Cipolle	in fette di 1,25 cm	8-12 min. Cottura diretta - Media temperatura
Patate	in fette di 1,25 cm	14-16 min. Cottura diretta - Media temperatura
Zucchine	Tagliate a metà	6-8 min. Cottura diretta - Media temperatura
	in fette di 1,25 cm	4-6 min. Cottura diretta - Media temperatura

RICETTE

POLLO ARROSTO INTERO

Cottura indiretta - Media temperatura

- 1 pollo intero, 1,8 - 2,25 kg
- Olio per la cottura
- Sale e pepe fresco macinato

Lavate il pollo e asciugatelo con cura con della carta da cucina. Piegare all'indietro le punte delle ali e legate insieme le zampe con dello spago. Spennellate la parte esterna del pollo con dell'olio e conditelo leggermente con sale e pepe. Disponete il pollo su una griglia con il petto rivolto verso l'alto e cuocetelo sul barbecue fino a quando la temperatura interna della parte più spessa delle cosce non raggiunge gli 82°C, per circa 1-1/4 - 1-1/2 ore. Trasferite il pollo su un piatto di portata e lasciate riposare per 10 minuti prima di tagliarlo.

Per 4-6 persone.

SPIEDINI DI AGNELLO PICCANTI

Cottura diretta - Media temperatura

Per la marinata:

- 1/2 tazza di olio di oliva
- 1/4 di tazza di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 2 cucchiaini di scorza di arancia grattugiata
- 1 cipollotto tritato, compresa la parte verde
- 1/4 di cucchiaino di cannella macinata
- 1/8 di cucchiaino di chiodi di garofano macinati

1 Kg. di agnello magro tagliato in pezzi di ca. 4 cm

Per la marinata: porre gli ingredienti per la marinata in una teglia da forno in vetro poco profonda oppure in un sacchetto di plastica. Riponete il tutto in frigorifero, coperto, per 4-6 ore. Asciugate l'agnello e mettete da parte la marinata. Versate la marinata in una piccola casseruola. Portate a bollire a fuoco vivo e fate bollire per un minuto. Infilzate l'agnello in 4-6 spiedini. Cuocete l'agnello in modo diretto, a media temperatura fino a metà cottura, per circa 10 minuti, girandolo e bagnandolo una volta con la marinata tenuta da parte.

Per 4-6 persone.

BISTECHE

Cottura diretta - Media temperatura

4 bistecche (controfiletto, filetto, lombata o costata), ognuna del peso di circa 350 g e 2,5 cm di spessore.

Sale
Pepe nero macinato fresco
Olio extravergine di oliva

Condite le bistecche su entrambi i lati con sale e pepe, facendo penetrare le spezie nella carne. Prima di iniziare la cottura, lasciate riposare a temperatura ambiente circa 20-30 minuti. Spruzzate o spennellate leggermente le bistecche con dell'olio di oliva da entrambi i lati. Cuocete le bistecche a calore medio - metodo diretto fino a quando la temperatura interna non raggiunge i 62°C per una cottura media-al sangue, per 8-10 minuti, girando la carne una sola volta. Togliete le bistecche dal barbecue e lasciate riposare per 3-5 minuti. Servite caldo.

Per 4 persone.

PETTI DI POLLO CON OSSO

Cottura indiretta - Media temperatura

4 petti di pollo a metà (con osso e pelle), del peso di 280-350 g ciascuno
Sale
Pepe nero macinato fresco
Olio extravergine di oliva

Lavate i petti di pollo sotto l'acqua fredda e asciugateli con cura con della carta da cucina. Conditeli con sale e pepe e spruzzateli/spennellateli leggermente con dell'olio di oliva su entrambi i lati. Cuocete il pollo, con il lato della pelle rivolto verso l'alto, a calore medio - metodo indiretto fino a quando i succhi non si saranno asciugati e la carne non sarà più rosa vicino all'osso, per 30-40 minuti. Per ottenere la pelle croccante, cuocete i petti, con il lato della pelle rivolto verso il basso, a calore medio - metodo diretto durante gli ultimi 5 minuti. Servite caldo.

Per 4 persone.

FILETTI DI PESCE

Cottura diretta - Alta temperatura

4 filetti di pesce spada o halibut, ciascuno del peso di 170-230 g e dello spessore di 2,5 cm
Sale
Pepe nero macinato fresco
Olio extravergine di oliva
Spicchi di limone (facoltativi)

Condite i filetti di pesce con sale e pepe e spruzzateli/spennellateli leggermente con dell'olio di oliva su entrambi i lati. Cuocete i filetti a calore alto - metodo diretto fino a quando non saranno opachi nella parte centrale, per 8-10 minuti, girandoli una volta durante la cottura. Serviteli caldi, se lo desiderate con degli spicchi di limone.

Per 4 persone.

TRANCIO DI SALMONE KYOTO

Cottura diretta - Media temperatura

4 tranci di salmone, ognuno dello spessore di 2,5 cm
Olio di oliva

Per la marinata:

1/3 di tazza di salsa di soia
1/4 di tazza di concentrato di succo d'arancia
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di salsa di pomodoro
1 cucchiaino di succo di limone
1/2 cucchiaino di senape già pronta
1 cucchiaino di cipollina tritata
1 spicchio di aglio schiacciato
1/2 cucchiaino di radice di zenzero macinata

Per la marinata: In una piccola ciotola, mescolare insieme gli ingredienti per la marinata, quindi versare il composto sui tranci di salmone in una teglia da forno di vetro poco profonda. Riponete il tutto in frigorifero, coperto, per 30-60 minuti. Asciugate il salmone e mettetelo da parte la marinata. Versate la marinata in una piccola casseruola. Portate a bollire a fuoco vivo e fate bollire per un minuto. Spruzzate/spennellate leggermente i tranci con dell'olio di oliva e disponeteli sulla griglia. Cuocete il pesce a calore medio - metodo diretto fino a quando non sarà tenero e si sfalderà con una forchetta, per 8-10 minuti, a seconda dello spessore del pesce. Girate il salmone e spennellatelo una volta con la marinata durante la cottura.

Per 4 persone.

SPIEDINI DI GAMBERI CON BURRO AL CURRY

Cottura diretta - Alta temperatura

16-20 gamberoni del peso di 700 g - 1 kg, sgusciati e privati del filamento
Olio di oliva
Spicchi di limone o lime
Rametti di prezzemolo o aneto fresco

Per il burro al curry:

1/4 di tazza di burro
2 cucchiaini di cipolla tritata fine
1 cucchiaino di aneto fresco tagliato fine
1 cucchiaino - 1 cucchiaino e 1/2 di curry in polvere
1 pizzico di aglio in polvere

Per il burro al curry: sciogliete il burro in una padella piccola a fuoco medio-vivo. Incorporate la cipolla, l'aneto, il curry e l'aglio in polvere e cuocete per 5 minuti. Infilate i gamberi negli spiedini, lasciando un po' di spazio tra uno e l'altro. Spruzzate/spennellate leggermente i gamberi con dell'olio d'oliva. Cuocete i gamberi a calore alto - metodo diretto fino a quando non diventano rosa e teneri, per 2-5 minuti, girandoli e spennellandoli con il burro al curry una volta durante la cottura. Disponete i gamberi su un piatto di portata. Decorate con spicchi di lime e aneto.

Per 4 persone.

PEPERONI ROSSI DOLCI ALLA GRIGLIA RIPIENI ALLA MOZZARELLA

Cottura indiretta - Media temperatura

1 piccola pagnotta di pane
3 cucchiaini di olio d'oliva
3 peperoni rossi dolci medi
1 tazza di mozzarella fresca tagliata a cubetti
1 cucchiaino e 1/2 di basilico secco
1 spicchio di aglio tritato fine
1 cucchiaino di olio d'oliva
Sale
Pepe nero macinato fresco

Tagliate il pane a fette sottili, eliminate la crosta e ricavate dei crostini di circa 1,25 cm fino a riempire una tazza. Scaldare l'olio di oliva in una padella, aggiungete i crostini e fateli rosolare fino a dorarli, quindi asciugateli su della carta da cucina. Tagliate la parte superiore dei peperoni (circa 1,5 cm) e teneteli da parte. Eliminate con cura i semi e le membrane. In una ciotola, unire i crostini, la mozzarella, il basilico, l'aglio e l'olio. Mescolate bene e regolate di sale e di pepe. Riempite i peperoni con il composto, riposizionate le parti superiori e fermate il tutto con degli stuzzicadenti. Disponete i peperoni sulla griglia, con le parti superiori rivolte verso l'alto e cuocete a calore medio - metodo indiretto fino a quando non saranno morbidi ma ancora interi, per 12-15 minuti. Togliete le parti superiori e tagliate i peperoni a metà nel senso della lunghezza.

Per 6 persone.

GRIGLIATA SPECIALE

dal libro di Weber® "Big Book of Grilling™"

Cottura indiretta - Media temperatura

4 fette di ananas fresco, ognuna di circa 2,5 cm di spessore
1 cucchiaino di grani di pepe verde o nero schiacciati
4 palline di gelato alla vaniglia

Per la glassa:

3/4 di tazza di succo d'arancia fresco
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di succo di lime fresco
2 cucchiaini di farina fine di granturco

Per la glassa: In una piccola casseruola, unire gli ingredienti per la glassa e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Portate a bollire a fuoco medio-alto e cuocete fino a quando il composto non si sarà addensato, per 1-2 minuti. Mantenete la glassa in caldo oppure riscaldatela al momento di servire in tavola. Condite le fette di ananas su entrambi i lati con i grani di pepe nero. Cuocete a calore medio - metodo indiretto fino a quando non saranno ben colorate, per 6-8 minuti, girandole una volta durante la cottura. Servite le fette di ananas con una pallina di gelato e guarnite il tutto con un po' di glassa.

Per 4 persone.



Manual do Utilizador do Grelhador a Carvão

ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR, LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DO UTILIZADOR

⚠ Não utilize dentro de casa! Este grelhador destina-se apenas a uma utilização no exterior. Se for utilizado no interior, acumulará fumos tóxicos e provocará ferimentos corporais graves ou morte.

⚠ AVISO! Mantenha as crianças e animais afastados.

⚠ ATENÇÃO! Esta churrasqueira irá aquecer muito, não a mova durante o funcionamento.

⚠ A churrasqueira deve estar instalada numa base nivelada e segura antes de ser utilizada. Mantenha sempre a churrasqueira nivelada.

⚠ ATENÇÃO! Não use aguardente, gasolina ou fluidos semelhantes para acender ou reacender!

PERIGOS E AVISOS

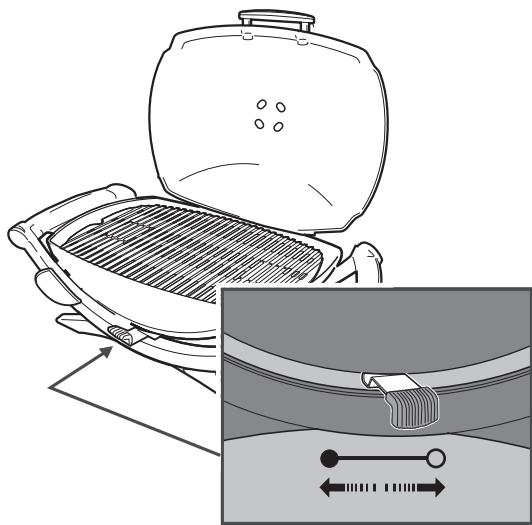
- ⚠ **AVISO PARA O INSTALADOR:** Estas instruções devem ser fornecidas ao proprietário e este deve guardá-las para utilização futura.
- ⚠ Não adicione fluido acendedor de carvão ou carvão embebido em fluido acendedor de carvão para queimar ou aquecer o carvão.
- ⚠ Não utilize o grelhador a uma distância inferior a 1,5 m de materiais combustíveis. Materiais combustíveis incluem, entre outros, varandas de madeira ou madeira tratada, pátio ou alpendres.
- ⚠ Utilize o grelhador só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas. Certifique-se de que o colector de cinzas está correctamente encaixado sob a taça do grelhador.
- ⚠ Retire as cinzas após o carvão estar completamente queimado e extinto.
- ⚠ Não use roupa com mangas largas quando acender ou usar o grelhador.
- ⚠ Não utilize o grelhador quando houver ventos fortes.
- ⚠ Abra a tampa quando acender o carvão.
- ⚠ Coloque sempre carvão sobre a grelha de carvão e não directamente no fundo da taça.
- ⚠ Nunca toque na comida, grelha de carvão ou grelhador para verificar se estão quentes.
- ⚠ Use luvas de churrasco ou luvas resistentes ao calor para proteger as mãos enquanto cozinha ou ajusta as aberturas de ventilação.
- ⚠ Utilize ferramentas de churrasco adequadas, com pegas longas e resistentes ao calor.
- ⚠ Para apagar as brasas, não use água. Abra a tampa, feche por completo todas as aberturas de ventilação (reguladores) e, de seguida, feche a tampa.
- ⚠ Para controlar os flamejos, coloque a tampa no grelhador. Não use água.
- ⚠ Manuseie e armazene acendedores eléctricos quentes com cuidado.
- ⚠ Mantenha os cabos eléctricos afastados das superfícies quentes do grelhador.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, ou esfregões de limpeza abrasivos.
- ⚠ Quando usar acendedores líquidos verifique o colector de cinzas antes de acender. Pode haver fluido no colector de cinzas e este pode acender, provocando um incêndio na taça. Retire todos os fluidos do colector de cinzas antes de acender o carvão.
- ⚠ Não coloque este modelo de grelhador em qualquer construção integrada ou correção. Ignorar este Aviso pode provocar um incêndio ou uma explosão que pode provocar danos e ferimentos graves ou morte.
- ⚠ **O NÃO CUMPRIMENTO DESTES AVISOS DE PERIGO, PRECAUÇÃO E CUIDADO PODE CAUSAR FERIMENTOS CORPORAIS GRAVES, MORTE, INCÊNDIOS OU EXPLOSÃO, RESULTANDO EM DANOS MATERIAIS.**

COMO ACENDER A CHURRASQUEIRA A CARVÃO

⚠ A carga máxima de combustível é uma camada de briquetes de carvão uniformemente distribuídos na grelha de carvão.

Nota: Recomenda-se que a churrasqueira seja aquecida e o combustível seja mantido quente pelo menos 30 minutos antes do primeiro cozinhado na churrasqueira.

- Abra a tampa e abra todas as aberturas de ventilação antes de fazer o fogo. Nota: Para um fluxo de ar adequado, retire, se houver, as cinzas acumuladas no fundo da grelha (só quando os carvões estiverem extintos). Os briquetes de carvão necessitam de oxigénio para queimar, por isso, certifique-se de que não entope as aberturas de ventilação.
- Retire as grelhas.
- Molde os briquetes de carvão numa pilha em forma de pirâmide, empilhe os briquetes num acendedor de chaminé Weber® RapidFire®.
- Coloque cubos de acender (são não-tóxicos, não têm cheiro nem sabor) ou folhas de jornal amassadas sob a pilha de briquetes e acenda. NOTA: Não inserimos deliberadamente as instruções para utilizar fluido acendedor. A razão para isso, é o facto de acharmos que as escolhas anteriores são melhores. O fluido acendedor suja muito e pode deixar um sabor químico na comida, a menos que queime na totalidade. Se decidir usar o fluido acendedor, siga as instruções do fabricante e NUNCA adicione fluido acendedor ao fogo.
- Não cozinhe antes do combustível ter uma camada de cinza. Quando os carvões estão cobertos com uma cinza clara (normalmente após 25/30 minutos), arranje os carvões com espetadas de pega comprida de acordo com o método de cozinhar que vai usar.



- Quando terminar de grelhar, feche todas as aberturas de ventilação para garantir que o carvão sai de forma segura.
- Para sabor de fumo adicional, experimente adicionar pedaços grandes e pequenos de madeira (embebida em água durante 30 minutos e seca) ou ervas frescas humedecidas, como folhas alecrim, tomilho ou loureiro. Coloque a madeira molhada directamente nos carvões, antes de começar a cozinhar.

PASSOS FÁCEIS PARA OBTER OS MELHORES RESULTADOS

Siga estes passos e não estragará nada. Nem o seu jantar.

- Directo, Indirecto, ou um pouco de ambos? Leia a receita e procure as instruções para preparar o grelhador. Existem dois métodos para cozinhar num grelhador Weber® - Directo e Indirecto. Consulte as páginas seguintes para instruções específicas.
- Não tente poupar tempo ao colocar a comida numa grelha que ainda não está pronta. Deixe o carvão queimar até a cinza ter uma camada clara (mantenha as aberturas de ventilação abertas para que o fogo não saia).
- Use uma espátula e espetadas mas deixe o garfo. Já viu, provavelmente, pessoas a espetar a carne com um garfo, mas isso faz com que o sabor e molho da carne escapem deixando-a seca.
- Certifique-se de que a comida cabe no grelhador com a tampa fechada. Pelo menos 2,5 cm de espaço livre entre a comida e a tampa é perfeito.
- Resista à tentação de abrir a tampa para verificar a comida de dois em dois minutos. Sempre que abre a tampa, o calor escapa, o que significa que demora mais tempo a pôr o jantar na mesa.
- A menos que a receita o exija, vire a comida apenas uma vez.
- Se grelhar com a tampa fechada, pode controlar os flamejos, reduzir o tempo e obter resultados finais melhores.
- Resista à tentação de usar uma espátula para pressionar a comida, tal como nos hambúrgueres. Irá espremer o sabor fantástico.
- Com uma leve camada de óleo, os seus alimentos ficarão assados uniformemente e evita que adiram à grelha. Deverá pincelar ou aspergir com óleo os alimentos e não a grelha.

SUGESTÕES DE SEGURANÇA PARA ALIMENTOS

- Lave bem as mãos com água com sabão quente, antes de começar a preparar a refeição e após mexer em carne crua, peixe ou frango.
- Não descongele a carne, peixe ou um frango à temperatura ambiente. Descongele no frigorífico.
- Nunca coloque comida cozinhada no mesmo prato que a comida crua.
- Lave todos os pratos e utensílios de cozinha que estiverem em contacto com a carne crua ou peixe, utilizando água com sabão quente e lave.

UTILIZAÇÃO DAS RECEITAS WEBER

- Todas as receitas neste livro foram desenvolvidas com base em temperaturas de 21 °C, com pouco ou nenhum vento. Por isso, se cozinhar num dia mais frio ou ventoso ou a altas altitudes, pode demorar mais tempo.
- Os tempos de preparação indicados neste livro devem ser usados como directrizes, e não tempos exactos, pois dependem do tamanho e espessura da comida.

MANUTENÇÃO FÁCIL DO GRELHADOR

Adicione anos à vida útil do grelhador Weber® limpando-o cuidadosamente, pelo menos uma vez por ano. É fácil de fazer:

- Certifique-se de que o grelhador e os carvões estão totalmente extintos.
- Retire as grelhas e o suporte do carvão.
- Retire as cinzas.

LIMPEZA

Os pingos, cinzas e gordura em excesso serão recolhidos no colectores de pingos Weber® descartável, no tabuleiro de cinzas/gordura deslizante (localizado na parte inferior do grelhador). Existem colectores de pingos Weber® descartáveis, que se adaptam ao recipiente de recolha.

⚠ AVISO: Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de cinzas/gordura e o fundo do grelhador, para verificar se existe uma acumulação de gordura. Retire o excesso de gordura, para evitar que o fundo do grelhador se incendeie.

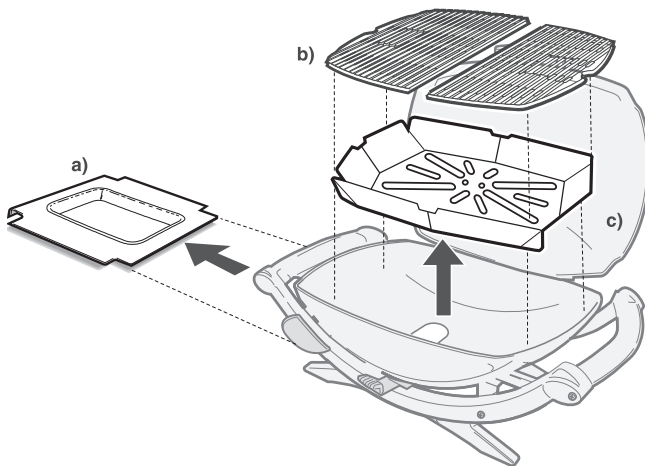
Utilize uma solução de água morna com um pouco de detergente para limpar e, em seguida, passe por água.

⚠ ATENÇÃO: Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com citrinos, esfregões de limpeza abrasivos no grelhador ou nas superfícies do carrinho. Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno.

Retire o tabuleiro de cinzas/gordura (a) - Retire a gordura em excesso, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

Grelhas (b) - Limpe com uma escova de cerdas de latão adequada. Quando for necessário, retire-a do grelhador e lave-a com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Tampa interior (c) - Enquanto a tampa ainda está quente, limpe por dentro com um toalhete para evitar a acumulação de gordura. A gordura acumulada em escamas assemelha-se a escamas de tinta.



⚠ **A carga máxima de combustível é uma camada de briquetes de carvão uniformemente distribuídos na grelha de carvão.**

MÉTODO DIRECTO

O método directo significa que a comida é cozinhada directamente sobre carvões preparados. Para um cozinhar equilibrado, a comida deve ser virada uma vez, a meio do tempo indicado. Utilize o método directo para comidas que demoram menos de 25 minutos a cozinhar: bifés, costeletas, kebabs, vegetais etc.

1. Abra todas as aberturas de ventilação.
2. Coloque a quantidade recomendada de briquetes de carvão no centro da grelha de carvão (consulte a tabela).
3. Acenda os briquetes de carvão. Deixe a tampa aberta até os briquetes terem uma camada de cinza clara.
4. Espalhe os briquetes uniformemente, sem os empilhar, na grelha de carvão.
5. Posicione a grelha sobre os carvões.
6. Coloque a comida na grelha.
7. Consulte a receita para conhecer os tempos de grelhagem recomendados.



MÉTODO INDIRECTO

Utilize o método indirecto para comidas que necessitam de mais de 25 minutos na churrasqueira ou para comidas tão delicadas que a exposição directa ao calor torna-as secas ou queimadas. Os exemplos incluem assados, articulações, pedaços de frango com osso e peixes inteiros, assim como filetes de peixe delicados. Para preparar o modo indirecto, os briquetes de carvão preparados são colocados em ambos os lados da comida. O calor aumenta, reflecte na tampa, nas superfícies interiores da churrasqueira e circula para cozinhar lentamente a comida equilibradamente em todos os lados. Não há necessidade de virar a comida.

NOTA: Para refeições que necessitam mais de uma hora a preparar, têm de se adicionados mais briquetes a cada lado, conforme necessário.

1. Abra todas as aberturas de ventilação.
2. Coloque a quantidade recomendada de briquetes de carvão, dividida em duas zonas na grelha de carvão, deixando espaço para um colector de pingos.
3. Acenda os briquetes de carvão. Deixe a tampa aberta até os carvões terem uma camada de cinza clara.
4. Coloque um colector de pingos entre os carvões, no centro da grelha de carvão.
5. Posicione a grelha sobre os carvões.
6. Coloque os alimentos na grelha, directamente sobre o colector de pingos.
7. Coloque a tampa na churrasqueira. Consulte a receita para conhecer os tempos de grelhagem recomendados.



GUIA DE CHURRASCO

Os seguintes cortes, espessuras, pesos e tempos de confecção são apenas orientações e não são regras rígidas e rápidas. Os tempos de confecção são afectados por diversos factores, tais como a altitude, o vento, a temperatura exterior e a assadura desejada. Grelhe bifés, filetes de peixe, pedaços de frango sem osso e vegetais, utilizando o método directo no tempo especificado no quadro ou na assadura desejada, virando a comida apenas uma vez a meio do tempo de grelhagem.

Grelhe assados, articulações, pedaços de frango com osso, peixes inteiros, e cortes mais espessos no método indirecto, no tempo especificado na tabela ou até um termómetro de leitura instantânea atingir a temperatura interna desejada. Os tempos de grelhagem de carne de vaca, são indicados pelo Departamento de Agricultura dos EUA para assadura média, caso não haja indicação contrária.

NOTA: Regra geral para grelhar peixe: 4 a 5 minutos por 1,25 cm de espessura; 8 a 10 minutos por 2,5 cm de espessura.

CARNE DE VACA	ESPESSURA OU PESO	TEMPO DE GRELHAGEM APROXIMADO
Bife: Nova Iorque, lombo de vaca, costeleta, lombo	2 cm de espessura	8-10 min. Directo alto
	2,5 cm de espessura	10-12 min. Directo alto
Empada de carne de vaca picada	2 cm de espessura	8-10 min. Directo médio

CARNE DE PORCO	ESPESSURA OU PESO	TEMPO DE GRELHAGEM APROXIMADO
Costeleta: costela, lombo ou pá	2 a 2,5 cm de espessura	10-15 min. Directo médio
Costeleta de lombo, sem osso	2,5 a 4,5 cm de espessura	10-12 min. Directo médio

CARNE DE AVES	ESPESSURA OU PESO	TEMPO DE GRELHAGEM APROXIMADO
Peito de galinha, sem osso e sem pele	170 g	8-12 min. Directo médio
Coxa de galinha, sem osso e sem pele	113 g	8-10 min. Directo médio
Pedaços de galinha, com osso no peito/asa		30-40 min. Indirecto médio
Pedaços de galinha, com osso na perna/coxa		40-50 min. Indirecto médio

PEIXE	ESPESSURA OU PESO	TEMPO DE GRELHAGEM APROXIMADO
Peixe, filete ou bife	0,6 a 1,25 cm	3-5 min. Directo alto
	1,25 a 2,5 cm de espessura	5-10 min. Directo alto
	2,5 a 4 cm de espessura	10-12 min. Directo alto
Peixe, inteiro	0,45 g	15-20 min. Indirecto médio

VEGETAIS	ESPESSURA OU PESO	TEMPO DE GRELHAGEM APROXIMADO
Espargos		6-8 min. Directo médio
Milho, descascado		10-15 min. Directo médio
em casca		25-30 min. Directo médio
Cogumelo shiitake ou cogumelo tradicional		8-10 min. Directo médio
Cogumelo Portabello		12-15 min. Directo médio
Cebola	Rodelas de 1,25 cm	8-12 min. Directo médio
Batata	Rodelas de 1,25 cm	14-16 min. Directo médio
Pepino	Partido a meio	6-8 min. Directo médio
	Rodelas de 1,25 cm	4-6 min. Directo médio

RECEITAS

GALINHA INTEIRA ASSADA

Indirecto médio

- 1 galinha inteira, 1,8 - 2,25 kg.
- Óleo de grelhagem
- Sal e pimenta moída

Lave a galinha e seque-a com lenços de papel. Rode as pontas das asas para trás e amarre as pernas com um fio. Pincele toda a superfície exterior da galinha com óleo e tempere ligeiramente com sal e pimenta. Coloque a galinha, peito para cima, na grelha e grelhe até que a temperatura interna atinja os 82 °C na parte mais espessa da coxa e 77 °C no peito, 1-1/4 a 1-1/2 horas. Mova a galinha na travessa, espere 10 minutos antes de trincar.

Receita para 4-6 pessoas.

KEBABS DE BORREGO PICANTES

Directo médio

Para a marinada:

- 1/2 chávena de azeite
- 1/4 copo de vinagre de vinho tinto
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 2 colheres de sopa de casca de laranja raspada
- 1 cebola verde e cabeça, cortada
- 1/4 colher de chá de canela moída
- 1/8 colher de chá de dentes de alho moídos

0,9 kg. de borrego magro, cortado em cubos de 3,8 cm

Para fazer a marinada: Misture os ingredientes da marinada num recipiente de vidro, raso ou num saco de plástico. Refrigerar, coberto, 4 a 6 horas. Secar o borrego; guardar a marinada. Deitar a marinada guardada para um tacho pequeno. Leve a ferver e deixe ferver durante 1 minuto. Coloque o borrego em 4 ou 6 espetadas. Grelhe o borrego em calor directo médio para uma assadura média, durante 10 minutos, virando e deitando a marinada reservada uma vez a meio do tempo de confecção.

Receita para 4-6 pessoas.

BIFES SIMPLES

Directo médio

4 bifés, bifés do lombo, lombo de vaca ou bifés de costeleta Nova Iorque, cerca de 0,34 kg cada e 2,5 cm de espessura
Sal kosher
Pimenta preta recentemente moída
Azeite extra virgem

Tempere ambos os lados dos bifés com sal e pimenta, premindo as especiarias contra a carne. Deixe permanecer à temperatura ambiente durante 20 a 30 minutos antes de grelhar. Asperge ou pincele ligeiramente ambos os lados dos bifés com azeite. Grelhe os bifés com calor directo médio até que a temperatura interna atinja os 62 °C para ficar mal passado, 8 a 10 minutos, virando uma vez a meio do tempo de grelhagem. Retire da churrasqueira e aguarde 3 a 5 minutos. Sirva quente.

Receita para 4 pessoas.

PEITOS DE GALINHA COM OSSO

Indirecto médio

4 metades de peitos de galinha (com osso e pele). 285 - 340 g cada
Sal kosher
Pimenta preta recentemente moída
Azeite extra virgem

Lave os peitos de galinha em água fria e seque com lenços de papel. Tempere os peitos com sal e pimenta e asperge ou pincele ligeiramente ambos os lados com azeite. Grelhe a galinha, parte da pele para cima, em calor indirecto médio até que a carne seque e não esteja avermelhada no osso, 30 a 40 minutos. Para uma pele estaladiça, grelhe os peitos, parte da pele para baixo, em calor directo médio durante os últimos 5 minutos do tempo de confecção. Sirva quente.

Receita para 4 pessoas.

FILETES DE PEIXE FABULOSOS

Directo alto

4 filetes de peixe-espada ou solha, de 170 - 227 g cada e cerca de 2,5 cm de espessura
Sal kosher
Pimenta preta recentemente moída
Azeite extra virgem
Rodelas de limão (opcional)

Tempere os filetes de peixe com sal e pimenta e pulverize ou pincele ligeiramente ambos os lados com azeite. Grelhe os filetes em calor Directo alto até o centro ficar opaco, 8 a 10 minutos, virando uma vez a meio do tempo de grelhagem. Sirva quente com rodelas de limão, se desejar.

Receita para 4 pessoas.

BIFE DE SALMÃO KYOTO

Directo médio

4 bifés de salmão, cerca de 2,5 cm de espessura
Azeite

Para a marinada:

1/3 chávena de molho de soja
1/4 chávena de sumo de laranja concentrado
2 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de molho de tomate
1 colher de chá de sumo de limão
1/2 colher de chá de mostarda preparada
1 colher de sopa de cebola nova e cabeça, cortada
1 alho moído, esmagado
1/2 colher de chá de raiz de gengibre moída

Para fazer a marinada: Numa pequena taça bata os ingredientes da marinada; deite a mistura sobre os bifés de salmão num recipiente de vidro raso. Refrigerar, coberto, 30 a 60 minutos. Seque o salmão e guarde a marinada. Deite a marinada guardada num tacho pequeno. Leve a ferver e deixe ferver durante 1 minuto. Pulverize ou pincele ligeiramente os bifés com azeite e coloque na grelha. Grelhe em calor directo médio até o peixe ficar tenro e escamar com um garfo, 8 a 10 minutos, dependendo da espessura do peixe. Vire o salmão e pincele com a marinada uma vez a meio do tempo de confecção.

Receita para 4 pessoas.

KEBABS DE CAMARÃO COM MANTEIGA DE CARIL

Directo alto

16 a 20 camarões, 0,68 - 0,90 kg. escamados e sem tripa
Azeite
Rodelas de lima ou limão
Endro fresco ou raminhos de salsa

Para a manteiga de caril:

1/4 chávena de manteiga
2 colheres de sopa com cebola cortada fina
1 colher de chá com endro fresco picado
1 a 1-1/2 colheres de chá com pó de caril
Uma pitada de pó de alho

Para fazer a manteiga de caril: Derreta a manteiga num pequeno tacho em calor médio-alto. Misture cebola, endro, pó de caril e pó de alho; deixe cozinhar durante 5 minutos. Espete os camarões nas espetadas, deixando espaço entre eles. Pulverize ou pincele ligeiramente os camarões com azeite. Grelhe em calor directo alto até que os camarões fiquem rosa e tenros, 2 a 5 minutos, virando e pincelando com a manteiga de caril uma vez, a meio do tempo de grelhagem. Espalhe os camarões na travessa. Complete com rodelas de lima e endro.

Receita para 4 pessoas.

PIMENTOS VERMELHOS GRELHADOS RECHEADOS COM QUEIJO MOZZARELLA

Indirecto médio

1 pedaço pequeno de pão italiano tostado
3 colheres de sopa de azeite
3 pimentos vermelhos médios
1 copo de queijo mozzarella fresco, cortado em cubos pequenos
1-1/2 colheres de chá de manjerição seco
1 alho moído, cortado de forma fina
1 colher de sopa de azeite
Sal
Pimenta preta recentemente moída

Corte de forma fina o pão, retire as côdeas e corte em pedaços de 1,25 cm para fazer um copo. Aqueça o azeite numa frigideira, adicione os pedaços e deixe saltear até ficar dourado; seque com lenços de papel. Corte as cabeças dos pimentos 1/2" da cabeça e guarde as cabeças. Retire cuidadosamente as sementes e membranas. Numa taça, misture os pedaços, mozzarella, manjerição e óleo. Misture bem, adicionando sal e pimenta para condimentar. Encha os pimentos com a mistura, substitua as cabeças e segure com palitos. Coloque os pimentos na grelha, cabeças para cima, em calor indirecto médio até que estes fiquem moles mas ainda com a forma, 12 a 15 minutos. Retire as cabeças e corte em metade ao comprido.

Receita para 6 pessoas.

PARÁISO GRELHADO

do Big Book of Grilling™ da Weber®

Indirecto médio

4 rodelas de ananás fresco, com cerca de 2,5 cm de espessura cada
1 colher de chá de pimenta em grão verde seca e esmagada ou pimentão em grão preto esmagada
4 bolas de gelado de baunilha

Para a cobertura:

3/4 chávena de sumo de laranja fresco
1 colher de sopa de mel
1 colher de sopa de sumo de lima fresco
2 colheres de chá de maisena

Para fazer a cobertura: Num tacho pequeno, misture os ingredientes da cobertura e bata até ficarem suaves. Leve a ferver em calor médio-alto e cozinhe até ficar grosso, 1 a 2 minutos. Mantenha a cobertura quente ou aqueça novamente quando for servir. Tempere ambos os lados das rodelas de ananás com as pimentas em grão. Grelhe em calor indirecto médio até ficarem bem marcadas, 6 a 8 minutos, virando uma vez a meio do tempo de grelhagem. Sirva cada rodela de ananás com uma bola de gelado e alguma cobertura no topo.

Receita para 4 pessoas.



Instrukcja obsługi grilla na węgiel drzewny firmy Weber

PRZED UŻYCIEM GRILLA NALEŻY PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

⚠ **Nie używać w pomieszczeniach! Grill jest przeznaczony tylko do użytku na zewnątrz. Jeżeli grill będzie używany w pomieszczeniu, gromadzące się opary toksyczne mogą być przyczyną poważnych obrażeń ciała lub śmierci.**

⚠ **OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od grilla.**

⚠ **UWAGA! Grill bardzo nagrzewa się, nie należy dotykać rozpalonego grilla.**

⚠ **Przed użyciem należy zainstalować grill na bezpiecznym równym podłożu. Należy utrzymywać grill w poziomie przez cały czas.**

⚠ **PRZESTROGA! Do zapalania grilla nie należy używać spirytusu, benzyny i innych podobnych płynów!**

NIEBEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

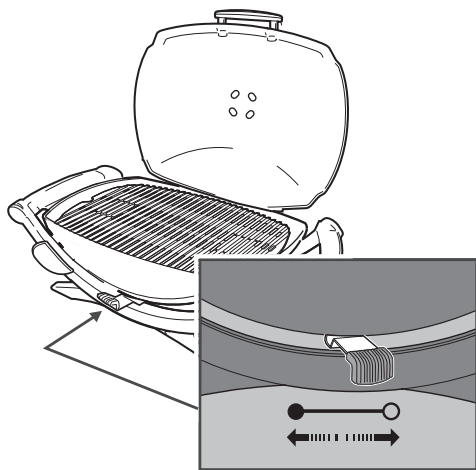
- ⚠ **UWAGA DLA INSTALATORA:** Niniejszą instrukcję powinien zatrzymać właściciel, instrukcję należy przechowywać na wypadek korzystania z niej w przyszłości.
- ⚠ Nie należy dodawać podpałki w płynie lub węgla drzewnego nasączonego podpałką w płynie do gorącego lub ciepłego węgla drzewnego.
- ⚠ Nie należy używać grilla w obrębie pięciu stóp od materiałów palnych. Materiały palne obejmują, ale nie ograniczają się do drewna lub obrabianych desek drewnianych, tarasów lub ganków.
- ⚠ Nie należy używać grilla do momentu zainstalowania wszystkich jego części. Należy upewnić się, że popielnik został prawidłowo zamocowany pod misą grilla.
- ⚠ Nie należy wyjmować popiołu do momentu całkowitego wypalenia i ugaszenia węgla.
- ⚠ Nie należy zakładać odzieży z luźnymi rękawami do rozpalenia i w czasie obsługi grilla.
- ⚠ Nie należy używać grilla przy silnym wietrze.
- ⚠ Otworzyć pokrywę do rozpalenia grilla.
- ⚠ Węgiel drzewny należy umieścić na górze kraty na węgiel drzewny, a nie bezpośrednio na dnie miski.
- ⚠ Nigdy nie należy dotykać kraty do pieczenia lub na węgiel drzewny lub grilla jeżeli są gorące.
- ⚠ Należy używać rękawic kuchennych lub podkładek w celu zabezpieczenia rąk w czasie pieczenia lub ustawiania odpowietrzników.
- ⚠ Używać prawidłowych narzędzi przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na ciepło uchwytami.
- ⚠ Do gaszenia węgla nie używać wody. Otworzyć pokrywę i całkowicie zamknąć wszystkie odpowietrzniki, następnie zamknąć pokrywę.
- ⚠ W celu kontrolowania iskiei, umieścić pokrywę na grillu. Nie używać wody.
- ⚠ Ostrożnie obsługiwać i przechowywać w prawidłowy sposób gorące elektryczne podpałki.
- ⚠ Utrzymywać kable elektryczne z dala od gorących powierzchni grilla.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie używać środków do czyszczenia piekarnika, ściernych środków czyszczących (kuchenne środki czyszczące), środków czyszczących, które zawierają produkty cytrusowe lub ściernych gąbek do czyszczenia.
- ⚠ Jeżeli używana jest podpałka w płynie zawsze przed rozpaleniem należy sprawdzić popielnik. Płyn może gromadzić się w popielniku i może zapalić się powodując pożar pod misą. Usunąć płyn z popielnika przed rozpaleniem węgla.
- ⚠ Ten model grilla nie nadaje się do zabudowy i do wbudowania w konstrukcje przesuwne. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może przyczynić się do powstania pożaru lub wybuchu i doprowadzić do uszkodzenia mienia i poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
- ⚠ **NIEPRZESTRZEGANIE OSTRZEŻEŃ I PRZESTRÓG MOŻE DOPROWADZIĆ DO POWAŻNYCH OBRAŹEŃ CIAŁA LUB ŚMIERCI, POŻARU LUB WYBUCHU I USZKODZENIA WŁASNOŚCI.**

JAK ROZPOCZĄĆ KORZYSTANIE Z GRILLA NA WĘGIEL DRZEWNY

⚠ **Maksymalna ilość opału to jedna warstwa bryki-
etów węgla drzewnego, nie ułożona w stos, ale równo
rozłożona na kratce na węgiel drzewny.**

Uwaga: Zalecamy rozpalenie grilla i utrzymanie temperatury przez przynajmniej 30 minut przed pierwszym użyciem grilla.

- Otworzyć pokrywę i wszystkie odpowietrzniki powietrza przed rozpaleniem.
- Uwaga: W celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza, należy usunąć nagromadzony popiół z dna grilla (tylko po całkowitym zgaszeniu węgla). Do rozpalenia brykiety węgla drzewnego potrzebują tlenu, należy sprawdzić, czy odpowietrzniki nie są zatkane.
- Zdejmij kratę do pieczenia.
- Ułóż brykiety węgla drzewnego w stos w kształcie piramidy lub umieść brykiety w urządzeniu do rozżarzania węgla Weber® RapidFire®/Cimney Starter.
- Włożyć podpałkę w kostce (nie jest toksyczna, jest bezzapachowa i bez smaku) lub skróconą gazetę pod stos brykietów i rozpałić. UWAGA: Świadomie pominieliśmy zalecenia dotyczące używania płynnej rozpałki. To dlatego, że naszym zdaniem podpałka w kostce jest najlepsza. Płynne rozpałki są brudne i mogą przenieść smak chemikaliów do żywności chyba, że zostaną dokładnie spalone. W przypadku korzystania z płynnej rozpałki, należy postępować zgodnie z zaleceniami producenta i NIGDY nie dodawać rozpałki do ognia.
- Nie należy rozpoczynać pieczenia do momentu kiedy węgiel pokryje się popiołem. Po pokryciu węgla szarym popiołem (zazwyczaj po upływie 25 do 30 minut), rozłóż węgiel za pomocą długich szczypiec zgodnie z wybraną metodą pieczenia.



- Po zakończeniu grillowania, należy zamknąć wszystkie odpowietrzniki, aby zapewnić bezpieczne wygaszenie węgla.
- W celu zapewnienia dodatkowego aromatu dymu, należy wziąć pod uwagę użycie wiórów lub kawałków drewna twardego (moczonego w wodzie przez okres przynajmniej 30 minut i odsączonego) lub zwilżonych świeżych ziół takich jak rozmaryn, tymianek lub liści laurowych. Umieścić wilgotne drewno lub zioła bezpośrednio na węglu, zaraz przed rozpoczęciem pieczenia.

KRÓTKA DROGA DO SMACZNEGO GRILLOWANIA

Należy postępować zgodnie z poniższymi zaleceniami, a wszystko uda się znakomicie. Nawet obiad.

- Metoda pośrednia, bezpośrednia, a może po trochu z każdej? Należy przeczytać przepisy i zapoznać się z zaleceniami dotyczącymi ustawienia grilla. Wyróżniamy dwie metody pieczenia na grillu firmy Weber® —metodę bezpośrednią i pośrednią. Patrz kolejne strony w celu uzyskania określonych zaleceń.
- Nie należy próbować oszczędzać czasu przez umieszczanie żywności na grillu, który nie jest jeszcze gotowy. Należy pozwolić, aby węgiel palił się do momentu pokrycia szarym popiołem (utrzymywać otwarte odpowietrzniki, aby ogień nie zgasł).
- Korzystać z łopatk i szczypiec, nie używać widelców. Prawdopodobnie widzieliście już ludzi, którzy przewracali mięso za pomocą widelca, powoduje to ulatnianie się aromatu i soków i prowadzi do wysuszenia potrawy.
- Należy upewnić się, że potrawa została prawidłowo rozmieszczona na grillu przy zdjętej pokrywie. Należy zachować przynajmniej 2,5 cm luzu pomiędzy jedzeniem i pokrywą.
- Powstrzymać się od podnoszenia pokrywy w celu sprawdzenia obiadu co kilka minut. Za każdym razem, kiedy pokrywa zostanie podniesiona z grilla wydobędzie się ciepło, co oznacza, że przygotowanie obiadu zajmie więcej czasu.
- Chyba, że przepis mówi inaczej i należy obracać żywność więcej niż tylko jeden raz.
- Przy zamkniętej pokrywie można kontrolować iskry, zredukować czas pieczenia i uzyskać lepszy rezultat z grillowania.

- Nie używać łopatki do naciskania żywności tak jak burgerów. Cały ten wspaniały aromat zostanie wyciśnięty.
- Lekkie smarowanie olejem pomaga w równym przyrumienieniu potrawy i zabezpiecza przed przyleganiem do kraty. Zawsze smarować lub spryskiwać olejem bezpośrednio na potrawę, a nie na kratę do pieczenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO PRZYRZĄDZANIA POTRAW

- Umyć dokładnie ręce w gorącej wodzie z mydłem przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy i po zakończeniu przygotowywania mięsa, ryby i drobiu.
- Nie rozmraża mięsa, ryby lub drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażać w lodówce.
- Nigdy nie umieszczać przygotowanej potrawy na tym samym talerzu na którym leżało surowe mięso.
- Umyć wszystkie talerze i narzędzia kuchenne, które stykały się z surowym mięsem lub rybą w gorącej wodzie z mydłem i wypłukać.

KORZYSTANIE Z PRZEPISÓW FIRMY WEBER

- Wszystkie przepisy znajdujące się w tej instrukcji zostały podane dla temperatury 70 °F/21 °C i bezwietrznej pogody. Dlatego, jeżeli grillowanie odbywa się w niskich temperaturach i/lub przy silnym wietrze lub na dużych wysokościach, przygotowanie potrawy może zająć więcej czasu.
- Czasy pieczenia podane w niniejszej instrukcji powinny służyć tylko jako wskazówka, ponieważ wiele zależy od rozmiaru i grubości potrawy.

KONSERWACJA GRILLA

Aby przedłużyć trwałość użytkową swojego grilla Weber® należy do dokładnie wyczyścić przynajmniej raz w roku. Jest to bardzo proste:

- Sprawdzić, czy grill ostygł i węgle całkowicie spaliły się.
- Wyjąć kraty do pieczenia i kratę na węgiel.
- Usunąć popiół.

CZYSZCZENIE

Kapiący tłuszcz, popiół i olej zbierają się w jednorazowej misce na tłuszcz Weber® w wysuwanym popielniku/tacy na tłuszcz (znajduje się pod grilllem). Jednorazowe miski na tłuszcz Weber® pasują do tacki.

⚠ **OSTRZEŻENIE: SPRAWDZIĆ POPIELNIK/TACKĘ NA TŁUSZCZ I SPÓD GRILLA POD KĄTEM NAWARSTWIANIA TŁUSZCZU PRZED KAŻDYM UŻYCIEM. USUNĄĆ NADMIAR TŁUSZCZU W CELU UNIKNIĘCIA POŻARU NA DNE GRILLA.**

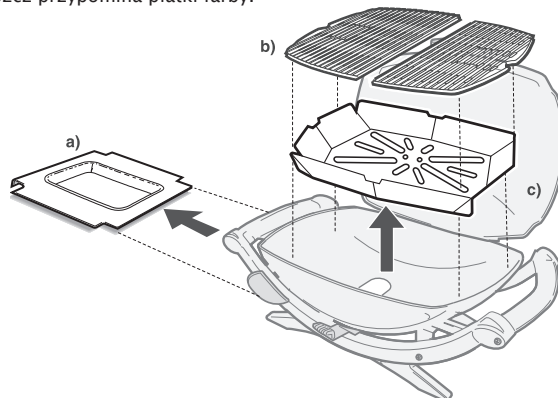
Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni użyć ciepłej wody z mydłem, następnie wypłukać wodą.

⚠ **PRZESTROGA: NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKA, ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH (KUCHENNE ŚRODKI CZYSZCZĄCE), ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, KTÓRE ZAWIERAJĄ PRODUKTY CYTRUSOWE LUB ŚCIERNYCH GĄBEK DO CZYSZCZENIA DO GRILLA LUB POWIERZCHNI WÓZKA. NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, KTÓRE ZAWIERAJĄ KWAS, SPIRYTUS NIEORGANICZNY LUB KSYLEN.**

Wysuwany popielnik/tacka na tłuszcz (a) – Usunąć nadmiar smaru, umyć w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wypłukać.

Kraty do pieczenia (b) – Wyczyścić za pomocą odpowiedniej szczotki szczecinowej. Jeżeli jest to konieczne, zdjąć z grilla i umyć w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wypłukać.

Pokrywa wewnętrzna (c)– Kiedy pokrywa jest ciepła, przetrzeć wewnątrz za pomocą ręcznika papierowego, aby uniknąć nawarstwiania tłuszczu. Łuszczący się tłuszcz przypomina płatki farby.



⚠ **Maksymalna ilość opału to jedna warstwa brykietów węgla drzewnego, nie ułożona w stos, ale równo rozłożona na kratce na węgiel drzewny.**

METODA BEZPOŚREDNIA

Metoda bezpośrednia oznacza, że potrawa jest przyrządzana bezpośrednio nad węglem. W celu równego upieczenia, potrawę należy obrócić raz, w połowie czasu grillowania. Korzystać z metody bezpośredniej w przypadku potraw, których upieczenie zajmuje mniej niż 25 minut: steki, kotlety, kebaby, warzywa i inne.

1. Otworzyć wszystkie odpowietrzniki.
2. Umieścić zalecaną ilość brykietów węgla drzewnego na środku kraty na węgiel drzewny (patrz schemat).
3. Rozpalić brykiety węgla drzewnego. Pozostawić zdjętą pokrywę do momentu kiedy brykiety pokryją się szarym popiołem.
4. Rozłożyć równo przygotowane brykiety w poprzek kraty na węgiel drzewny. Nie układać brykietów w stos.
5. Umieścić kratę do pieczenia nad węglem.
6. Położyć potrawę na kratce do pieczenia.
7. Sprawdzić w przepisie zalecany czas pieczenia.



Metoda bezpośrednia pieczenia

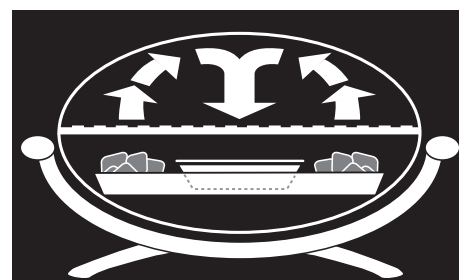
Bezpośrednia, wysoka temperatura – jedna pojedyncza warstwa
Bezpośrednia, średnia temperatura – połowa warstwy

METODA POŚREDNIA

Korzystać z metody pośredniej w przypadku potraw, które wymagają pieczenia przez okres 25 minut lub dłuższy lub potraw bardzo delikatnych, w przypadku których bezpośrednie wystawienie na ciepło może przyczynić się do ich wysuszenia lub przypalenia. Na przykład pieczeń, rolada z mięsa, drób z kością i cała ryba oraz delikatne filety rybne. Do metody pośredniej, przygotować brykiety węgla drzewnego po jednej stronie potrawy. Ciepło wzrasta, odbija od pokrywy i wewnętrznych powierzchni grilla i obiega powoli potrawę równo ze wszystkich stron. Nie ma potrzeby obracania potrawy.

UWAGA: W przypadku mięs, które wymagają ponad jednej godziny pieczenia, po każdej stronie rozłożyć dodatkowe brykiety.

1. Otworzyć wszystkie odpowietrzniki.
2. Rozłożyć zalecaną ilość brykietów węgla drzewnego na kratce na węgiel drzewny rozdzielając je na dwie strefy i zostawiając miejsce na miskę na tłuszcz.
3. Rozpalić brykiety węgla drzewnego. Pozostawić zdjętą pokrywę do momentu kiedy węgiel pokryje się szarym popiołem.
4. Umieścić miskę na tłuszcz pomiędzy węglem na środku kraty na węgiel drzewny.
5. Umieścić kratę do pieczenia nad węglem.
6. Położyć potrawę na kratce do pieczenia powyżej miski na tłuszcz.
7. Położyć pokrywę na grillu. Sprawdzić w przepisie zalecany czas pieczenia.



Metoda pośrednia pieczenia

Jedna pojedyncza warstwa rozdzielona na dwie strefy.
Jeżeli jest to konieczne dodać brykiety.

PRZEWODNIK PO GRILLOWANIU

Poniżej podane kawałki, grubość, wagę i czasy grillowania należy traktować jako wskazówkę, a nie jak stałe, niezmiennie zasady. Czasy pieczenia zależą od takich czynników jak wysokość, wiatr, temperatura zewnętrzna i żądany poziom wypieczenia. Steki, filety rybne, kawałki kurczaka bez kości i warzywa grillować korzystając z metody bezpośredniej zgodnie z czasem podanym w schemacie lub zgodnie z wymaganym stopniem wypieczenia, obracając raz w połowie czasu pieczenia.

Pieczeń, rolady z mięsa, kawałki drobiu z kością, całą rybę i grubsze sztuki mięsa grillować korzystając z metody pośredniej zgodnie z czasem podanym w schemacie lub do momentu osiągnięcia na termometrze żądanej temperatury wewnętrznej. Czasy pieczenia dla wołowiny zostały podane na podstawie US Department of Agriculture dla średnio wypieczonej wołowiny, jeśli nie stwierdzono inaczej.

UWAGA: Informacje ogólne na temat grillowania ryb: 4 do 5 minut na 1,25 cm grubości; 8 do 10 minut na 2,5 cm grubości.

WOŁOWINA	GRUBOŚĆ LUB WAGA	PRZYBLIŻONY CZAS GRILLOWANIA
Stek: typ New York, porterhouse, rib-eye, tenderloin	grubość 2 cm	8–10 min., metoda bezpośrednia, wysoka temperatura
	grubość 2,5 cm	10–12 min., metoda bezpośrednia, wysoka temperatura
Zmielona wołowina	grubość 2 cm	8–10 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura

WIEPRZOWINA	GRUBOŚĆ LUB WAGA	PRZYBLIŻONY CZAS GRILLOWANIA
Kotlet: żeberka, schab lub łopatka	grubość 2 do 2,5 cm	10–15 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Kotlet schabowy, bez kości	grubość 2,5 do 4,5 cm	10–12 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura

DRÓB	GRUBOŚĆ LUB WAGA	PRZYBLIŻONY CZAS GRILLOWANIA
Piersi kurczaka, bez kości, bez skóry	170 g	8–12 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Udka kurczaka, bez kości, bez skóry	113 g	8–10 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Kawałki kurczaka, z kością w piersi/skrzydłach		30–40 min., metoda pośrednia, średnia temperatura
Kawałki kurczaka, z kością w nogach/udzie		40–50 min., metoda pośrednia, średnia temperatura

RYBA	GRUBOŚĆ LUB WAGA	PRZYBLIŻONY CZAS GRILLOWANIA
Ryba, filet lub stek	0,6 do 1,25 cm	3–5 min., metoda bezpośrednia, wysoka temperatura
	1,25 do 2,5 cm	5–10 min., metoda bezpośrednia, wysoka temperatura
	2,5 do 4 cm	10–12 min., metoda bezpośrednia, wysoka temperatura
Ryba, cała	0,45 kg	15–20 min., metoda pośrednia, średnia temperatura

WARZYWA	GRUBOŚĆ LUB WAGA	PRZYBLIŻONY CZAS GRILLOWANIA
Szparagi		6–8 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Kukurydza, łuskana		10–15 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
w łupinie		25–30 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Pieczarki, shiitake lub button		8–10 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Grzyby Portabello		12–15 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Cebula	plastry 1,25 cm	8–12 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Ziemniak	plastry 1,25 cm	14–16 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
Cukinia	Przepołowiona	6–8 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura
	plastry 1,25 cm	4–6 min., metoda bezpośrednia, średnia temperatura

PRZEPISY

PIECZENIE KURCZAKA W CAŁOŚCI

Metoda pośrednia, średnia temperatura

- 1 cały kurczak, 1,8 – 2,25 kg
- Olej jadalny
- Sól i świeżo zmielony pieprz

Wypłukać kurczaka i osuszyć poklepując za pomocą papierowego ręcznika. Skręcić końcówki skrzydełek w tył i związać razem nogi. Posmarować całego kurczaka olejem i delikatnie przyprawić solą i pieprzem. Umieścić kurczaka, piersią do góry na kracie do pieczenia i grillować do momentu uzyskania wewnętrznej temperatury 180°F/82°C w części najgrubszej ud i 170°F/77°C w piersi, 1–14 do 1–12 godziny. Przenieść kurczaka na tacę; przed podzieleniem odczekać 10 minut.

Porcja dla 4 do 6 osób.

PIKANTNY KEBAB Z JAGNIĘCINY

Metoda bezpośrednia, średnia temperatura

Marynata:

- 1/2 szklanki oliwy
- 1/4 szklanki octu winnego
- 1 łyżka stołowa soku z cytryny
- 2 łyżki stołowe startej łupiny pomarańczy
- 1 zielona cebula ze szczypiorkiem, posiekana
- 1/4 łyżeczki zmielonego cynamonu
- 1/8 łyżeczka zmielonych goździków

Chuda jagnięcina 0,9 kg pokrojona w kostkę 3,8 cm

Przygotowanie marynaty: Połączyć składniki do marynaty w płytkim, szklanym naczyniu lub worku plastikowym. Trzymać w lodówce pod przykryciem przez 4 do 6 godzin. Osuszyć jagnięcinę; przygotować marynatę. Wlać marynatę do małego rondelka. Doprowadzić do wrzenia i gotować przez 1 pełną minutę. Rozmieścić jagnięcinę na 4 do 6 szpikulcach. Grillować jagnięcinę metodą bezpośrednią w średniej temperaturze do średniego wypieczenia w okolicach 10 minut, obracając i polać marynatą raz w połowie czasu pieczenia.

Porcja dla 4 do 6 osób.

PROSTE STEKI

Metoda bezpośrednia, średnia temperatura

- 4 steki New York strip, tenderloin, sirloin lub z wołowiny rib-eye, około 0,34 kg każdy o grubości 2,5 cm
- Sól koszerowa
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- Oliwa extra-virgin

Przyprawić obydwie strony steków za pomocą soli i pieprzu, wciskając przyprawę w mięso. Pozostawić steki w temperaturze pokojowej przez 20 do 30 minut przed rozpoczęciem grillowania. Delikatnie spryskać lub posmarować obydwie strony steków oliwą. Grillować steki metodą bezpośrednią w średniej temperaturze do momentu uzyskania wewnętrznej temperatury 145 °F/62 °C dla średnio wysmażonych, 8 do 10 minut, obracając raz w połowie czasu pieczenia. Zdjąć z grilla i odczekać 3 do 5 minut. Podawać ciepłe.

Porcja na 4 osoby.

KLASYCZNE PIERSI KURCZAKA Z KOŚCIĄ

Metoda pośrednia, średnia temperatura

- 4 połówki piersi kurczaka (ze skórą i kością), 285 – 340 g każdy
- Sól koszerowa
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- Oliwa extra-virgin

Wypłukać piersi kurczaka w zimnej wodzie i osuszyć poklepując za pomocą ręcznika papierowego. Przyprawić piersi solą i pieprzem i delikatnie posmarować lub spryskać obydwie strony oliwą. Grillować kurczaka, skórą do góry metodą pośrednią w średniej temperaturze do momentu kiedy wypływający sok z mięsa stanie się przejrzysty i mięso nie będzie różowe przy kości, 30 do 40 minut. W celu uzyskania chrupiącej skórki, grillować piersi, skórą w dół metodą bezpośrednią w średniej temperaturze przez ostatnie 5 minut czasu pieczenia. Podawać ciepłe.

Porcja na 4 osoby.

WSPANIAŁE FILETY RYBNE

Metoda bezpośrednia, wysoka temperatura

- 4 filety z miecznika lub halibuta, 170 – 227 g każdy i około 2,5 cm grubości
- Sól koszerowa
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- Oliwa extra-virgin
- Kawałki cytryny (opcja)

Przyprawić filety solą i pieprzem i delikatnie posmarować lub spryskać obydwie strony oliwą. Grillować filety metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze do momentu kiedy filet zrobi się matowy, 8 do 10 minut, obracając raz w połowie czasu pieczenia. Podawać ciepłe z kawałkami cytryny, jeżeli jest taka potrzeba.

Porcja na 4 osoby.

STEK Z ŁOSOSIA Z KIOTO

Metoda bezpośrednia, średnia temperatura

- 4 steki z łososia, około 2,5 cm grubości, Oliwa

Marynata:

- 1/3 szklanki sosu sojowego
- 1/4 szklanki koncentratu soku z pomarańczy
- 2 łyżki stołowe oliwy
- 2 łyżki stołowe koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki musztardy
- 1 łyżka stołowa młodej cebuli ze szczypiorkiem, posiekana
- 1 ząbek czosnku, zmiażdżony
- 1/2 łyżeczka zmielonego korzenia imbiru

Przygotowanie marynaty: Połączyć w małej misce wszystkie składniki marynaty; połączyć marynatą steki z łososia umieszczone w płytkim, szklanym naczyniu. Trzymać w lodówce pod przykryciem, 30 do 60 minut. Osuszyć łososia i przygotować marynatę. Włączyć przygotowaną marynatę do małego rondelka. Doprowadzić do wrzenia i gotować przez 1 pełną minutę. Delikatnie posmarować lub spryskać steki oliwą i umieścić na kracie do pieczenia. Grillować metodą bezpośrednią w średniej temperaturze do momentu kiedy ryba stanie się miękka i zacznie rozpadać się po użyciu widelca, 8 do 10 minut w zależności od grubości ryby. Obrócić łososia i posmarować marynatą raz w połowie czasu pieczenia.

Porcja na 4 osoby.

KEBAB Z KREWETKI Z MASŁEM CURRY

Metoda bezpośrednia, wysoka temperatura

- 16 do 20 dużych krewetek, 0,68 – 0,90 kg, obranych
- Oliwa
- Kawałki limonki lub cytryny
- Świeży koper lub pietruszka

Masło curry:

- 14 masła
- 2 łyżki stołowe dokładnie posiekanej cebuli
- 1 łyżeczka świeżego kopru
- 1 do 1-1/2 łyżeczki curry w proszku
- Odrobina czosnku w proszku

Przygotowanie masła curry: Roztopić masło w małym rondelku na średnim ogniu. Dodać cebulę, koperek, curry i czosnek w proszku, zamieszać; gotować 5 minut. Umieścić krewetki na szpikulcu, pozostawiając wolną przestrzeń między kawałkami. Delikatnie posmarować lub spryskać krewetki oliwą. Grillować metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze do momentu zaróżowienia się krewetek i ich zmiękczenia, 2 do 5 minut, obracając i smarując masłem curry raz w połowie czasu pieczenia. Ułożyć krewetki na tacy. Udekorować kawałkami limonki i koprem.

Porcja na 4 osoby.

GRILLOWANE CZERWONE SŁODKIE PAPRYKI WYPEŁNIONE SEREM MOZZARELLA

Metoda pośrednia, średnia temperatura

- 1 mały chrupiący bochenek chleba Italian
- 3 łyżki stołowe oliwy
- 3 średnie czerwone, słodkie papryki
- 1 szklanka świeżego sera mozzarella, pokrojonego w małe kostki
- 1-1/2 łyżeczki suszonej bazylii
- 1 ząbek czosnku, drobno posiekany
- 1 łyżka stołowa oliwy
- Sól
- Świeżo zmielony czarny pieprz

Cienko pokroić chleb, usunąć skórę i zrobić jedną szklankę grzanek 1,25 cm. Podgrzać oliwę w rondlu, dodać grzanki i przysmażyć do uzyskania złotego koloru; osuszyć papierowym ręcznikiem. Odciąć górną część papryki około 12" od góry i odłożyć. Ostrożnie wyciągnąć nasioną i błonę. W misce połączyć grzanki, bazylię, ser mozzarella, czosnek i oliwę. Wymieszać, dodać sól i pieprz do smaku. Wypełnić papryki mieszanką, założyć odciętą górną część papryki i zamocować za pomocą wykałaczek. Umieścić papryki na kracie do pieczenia, odciętą częścią skierowaną w górę, grillować metodą pośrednią w średniej temperaturze do momentu kiedy papryki staną się miękkie, ale zachowają swój kształt, 12 do 15 minut. Zdjąć odciętą część i przepołówić wzdłuż.

Porcja na 6 osób.

RAJSKIE GRILLOWANIE

z Weber®'s Big Book of Grilling™

Metoda pośrednia, średnia temperatura

- 4 plasterki świeżego ananasa, około 2,5 cm grubości każdy
- 1 łyżeczka pieprzu zielonego lub czarnego
- 4 łyżki lodów waniliowych

Polewa:

- 3/4 szklanki świeżego soku pomarańczowego
- 1 łyżka stołowa miodu
- 1 łyżka stołowa świeżego soku z limonki
- 2 łyżeczki skrobi kukurydzianej

Przygotowanie polewy: W małym rondelku zmieszać składniki polewy za pomocą trzepaczki do momentu uzyskania gładkości. Doprowadzić do wrzenia na średnim ogniu i gotować do momentu zagęszczenia, 1 do 2 minut. Utrzymać ciepłą polewę lub podgrzać przed podaniem. Przyprawić obydwie strony plasterków ananasa ziarnkami pieprzu. Grillować metodą pośrednią w średniej temperaturze do momentu pojawienia się płam, 6 do 8 minut, obracając raz w połowie czasu pieczenia. Podawać każdy plaster ananasa z łyżką lodów i polewą.

Porcja na 4 osoby.



Руководство пользователя гриля Weber на древесном угле

ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПИТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ

⚠ **Не пользуйтесь в помещении! Гриль предназначен только для наружного использования. При использовании в помещении, будут накапливаться ядовитые дымы и вызовут серьезные телесные повреждения или смерть.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разрешайте детям и домашним животным подходить к грилю.**

⚠ **ВНИМАНИЕ! Это барбекю будет очень горячим, не перемещайте его во время работы.**

⚠ **Барбекю должен быть установлен на надежном горизонтальном основании до начала использования. Постоянно сохраняйте барбекю в горизонтальном положении.**

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не пользуйтесь спиртом, бензином или аналогичными жидкостями для розжигания или повторного розжигания!**

ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ

⚠ **ВНИМАНИЕ УСТАНОВЩИКУ:** Эти инструкции должны быть оставлены у владельца, чтобы он обращался к ним в будущем.

⚠ Не добавляйте жидкость для розжигания древесного угля или уголь, смоченный в этой жидкости, для нагрева или подогрева древесного угля.

⚠ Не пользуйтесь грилем в радиусе трех метров от горючих материалов. Горючие материалы включают, в том числе, древесину или обработанные деревянные настилы, патио или крыльцо.

⚠ Не пользуйтесь грилем, если какие-либо компоненты прибора не находятся на своем месте. Проверьте, чтобы золоуловитель был правильно установлен под чашей гриля.

⚠ Не удаляйте золу до тех пор, пока весь древесный уголь не сгорит и потухнет полностью.

⚠ Не надевайте одежду с просторными рукавами при розжигании или использовании гриля.

⚠ Не пользуйтесь грилем при сильном ветре.

⚠ При розжигании, и когда древесный уголь разгорается, крышка должна быть открыта.

⚠ Всегда кладите древесный уголь сверху решетки для угля, а не прямо на дно чаши.

⚠ Никогда не касайтесь решетки для пищи или древесного угля для проверки температуры.

⚠ Пользуйтесь рукавицами для работы с барбекю или салфетками для защиты рук во время приготовления пищи или регулировки вентиляционных отверстий.

⚠ Пользуйтесь надлежащими приборами для приготовления пищи на барбекю с длинными, теплостойкими ручками.

⚠ Не пользуйтесь водой для гашения угля. Откройте крышку и полностью закройте все вентиляционные отверстия (заслонки), затем закройте крышку.

⚠ Для контролирования вспышек пламени, поместите на гриль крышку. Не пользуйтесь водой.

⚠ Обращайтесь и храните горячие электрические стартеры аккуратно.

⚠ Электрические шнуры должны находиться в стороне от горячих поверхностей гриля.

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Не пользуйтесь мощными средствами для печей, абразивным средствами (кухонными чистящими средствами), содержащими цитрусовые продукты, либо абразивными чистящими салфетками для очистки барбекю.

⚠ При использовании жидких стартеров всегда проверяйте золоуловитель перед розжигом. Жидкость может накопиться в золоуловителе и воспламениться, что приведет к пожару под чашей. Удалите любую жидкость от золоуловителя перед розжиганием древесного угля.

⚠ Не собирайте эту модель гриля на встроенной или скользкой конструкции. Невыполнение этого Предупреждения может вызвать пожар или взрыв, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти, а также к материальному ущербу.

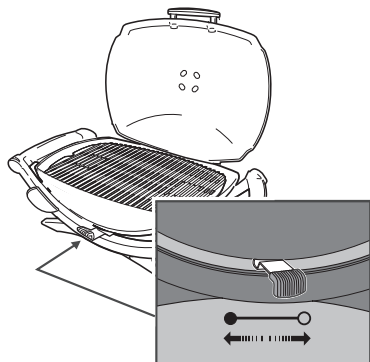
⚠ **ИГНОРИРОВАНИЕ ЭТИХ СООБЩЕНИЙ ОБ ОПАСНОСТИ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К СЕРЬЕЗНЫМ ТЕЛЕСНЫМ ПОВРЕЖДЕНИЯМ ИЛИ СМЕРТИ, ЛИБО К ПОЖАРУ ИЛИ ВЗРЫВУ, КОТОРЫЙ ПРИВЕДЕТ К МАТЕРИАЛЬНОМУ УЩЕРБУ.**

ПОДГОТОВКА БАРБЕКЮ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

▲ **Максимальной топливной нагрузкой является один слой брикетов древесного угля, не уложенных штабелями и равномерно распределенных по решетке для древесного угля.**

Примечание: Перед первым приготовлением пищи на барбекю рекомендуется его нагреть и оставить в течение не менее 30 минут так, чтобы топливо оставалось горячим докрасна.

- Откройте крышку и все вентиляционные отверстия перед разведением огня. Примечание: Для обеспечения надлежащей тяги, удалите накопленную золу со дна гриля, если он там находится, (только после полного гашения углей). Брикеты древесного угля для горения требуют притока кислорода, поэтому вентиляционные отверстия не должны быть забиты.
- Снять решетку для пищи.
- Расположите брикеты древесного угля штабелей в виде пирамиды, или сложите в зажигательный стартер Weber® RapidFire®.
- Поместите кубики для розжигания (они не ядовиты, без запаха и вкуса) или скомканную газетную бумагу под штабелем брикетов, и зажгите. ПРИМЕЧАНИЕ: Мы специально не даем инструкции по использованию жидкости для розжига. Мы думаем, что упомянутое нами выше является очень важным. Жидкость для розжигания является загрязненной, и может привести в пищу химический привкус, если она полностью не сгорела. Если Вы выбрали жидкость для розжигания, выполняйте инструкции производителя, и НИКОГДА не добавляйте жидкость для розжига в огонь.



- Не начинайте приготовление пищи до тех пор, пока топливо не покроется слоем золы. Когда угли покроются небольшим слоем серой золы (обычно это занимает 25 – 30 минут), расположите угли с помощью захватов с длинной ручкой в соответствии с выбранным способом приготовления.
- После окончания приготовления на гриле, закройте все вентиляционные отверстия, чтобы древесный уголь мог потухнуть.
- Для того, чтобы был аромат дыма, добавьте щепки или колоды из твердого дерева (пропитанные в воде в течение не менее 30 минут и осушенные) или влажные свежие травы, такие как розмарин, чабрец или листья лаврового дерева. Поместите влажную древесину или травы прямо на угли непосредственно перед началом приготовления пищи.

ГОТОВИТЬ НА ГРИЛЕ – ЭТО ПРОСТО

Чтобы правильно приготовить продукт на гриле, соблюдайте эти рекомендации. Ваш обед будет всегда вкусным.

- Прямой или непрямой способ приготовления, или тот и другой? Прочитайте рецепт и посмотрите инструкции по установке гриля. Существует два способа приготовления на гриле Weber® –Прямой и Непрямой. Специальные инструкции приведены на следующих страницах.
- Не пытайтесь сэкономить время, кладя пищу на гриль, который недостаточно готов для этого. Дайте древесному углю прогореть до появления небольшого слоя серой золы (вентиляционные отверстия должны быть открыты, чтобы огонь не потух).
- Используйте лопатку и захваты, но не вилку. Вероятно, Вы видели, как люди накалывают ей мясо, однако это приводит к тому, что сок и аромат вытекают, что может высушить продукт.
- Убедитесь, что продукт питания помещается в гриле при опущенной крышке. Идеальным расстоянием между продуктом и крышкой является 2,5 см.
- Удерживайтесь от того, чтобы открывать крышку и проверять состояние каждую пару минут. Каждый раз при подъеме крышки выходит тепло, что увеличивает время приготовления пищи.
- Переверните продукт только один раз, если по рецепту не требуется больше.
- Если крышка гриля будет опущена, Вы сможете контролировать вспышки пламени, уменьшить время приготовления, и получить лучший результат
- Старайтесь не пользоваться лопаткой для нажатия на такие продукты как гамбургеры. Из-за этого прекрасный аромат может улетучиться.

- Небольшой слой масла поможет равномерно поджарить продукт и не дать ему прилипнуть к решетке для пищи. Всегда наносите кисточкой или распыляйте масло на продукт, а не на решетку для пищи.

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- Тщательно вымойте руки в горячей мыльной воде перед тем, как начать подготовку продукта и после разделки свежего мяса, рыбы и домашней птицы.
- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте в холодильнике.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на тарелку, где находился сырой продукт.
- Мойте горячей мыльной водой, затем чистой водой, тарелки и кухонную посуду, которые использовались для сырого мяса или рыбы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ WEBER

- Все рецепты в этой книге разработаны исходя из температурных условий 70° F/21 °C, при малом ветре или при его отсутствии. Поэтому, если пища готовится в холодный и/или ветреный день либо на большой высоте, то для приготовления пищи может потребоваться больше времени.
- Время приготовления пищи, указанное в этой книге, является рекомендуемым, а не точным временем, поскольку сильно зависит от размера и толщины продукта.

ПРОСТОЙ УХОД ЗА ГРИЛЕМ

Тщательная очистка гриля Weber® не менее одного раза в год позволит им пользоваться в течение многих лет. Это легко выполнить:

- Убедитесь, что гриль остыл и полностью погашен.
- Снимите решетку для пищи и емкость для древесного угля.
- Удалите золу.

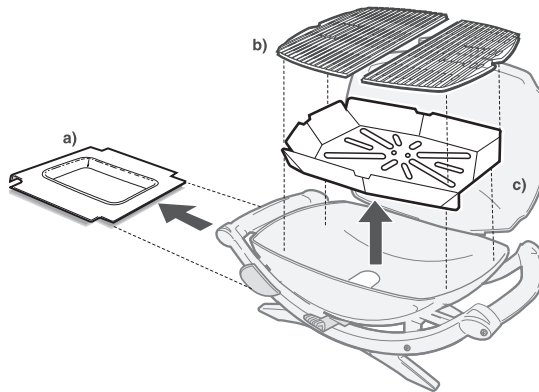
ОЧИСТКА

Стекающий жир и зола будут накапливаться в поддоне Disposable Weber® в выдвижном уловителе золы/жира (расположенном под грилем). Поддоны Disposable Weber® подходят для лотка-уловителя.

▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед каждым использованием проверяйте уловитель золы/жира и дно гриля, где может накапливаться жир. Убирайте излишек жира, чтобы не допустить его возгорания в выдвижном нижнем поддоне.**

Для очистки наружных поверхностей пользуйтесь теплой мыльной водой, затем смойте водой.

▲ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не пользуйтесь моющими средствами для печей, абразивными средствами (кухонными чистящими средствами), содержащими цитрусовые продукты, либо абразивными чистящими салфетками для очистки гриля или подвижных поверхностей. Не используйте моющие средства, содержащие кислоту, уайт-спирит или ксилол.**



Выдвижной уловитель золы/жира (a) – Удалить излишки жира, затем промыть теплой мыльной водой, затем смыть чистой водой.

Решетка для пищи (b) – Очистить подходящей латунной щетинной щеткой. При необходимости удалите жир с гриля и промойте теплой мыльной водой, затем смойте чистой водой.

Внутренняя крышка (c) – Пока крышка теплая, протрите ее внутреннюю поверхность бумажным полотенцем, чтобы не допустить накопления жира. Отслоение накопленного жира напоминает отслоение краски.

⚠ **Максимальной топливной нагрузкой является один слой брикетов древесного угля, не уложенных штабелями и равномерно распределенных по решетке для древесного угля.**

ПРЯМОЙ СПОСОБ

Прямой способ означает, что пища приготавливается непосредственно над подготовленными углями. Для равномерного приготовления, продукт следует перевернуть один раз, в середине процесса приготовления. Пользуйтесь прямым способом для продуктов, приготовление которых требует меньше 25 минут: стейки, отбивные, кебаб, овощи и аналогичные продукты.

1. Откройте все вентиляционные отверстия.
2. Поместите рекомендуемое количество брикетов древесного угля в центре решетки для древесного угля (см. схему).
3. Разожгите брикеты древесного угля. Не устанавливайте крышку на барбекю, пока брикеты не покроются небольшим слоем серой золы.
4. Равномерно распределите подготовленные брикеты по решетке для древесного угля; не укладывайте их штабелями.
5. Установите решетку для пищи над углями.
6. Поместите продукт на решетку для пищи.
7. Придерживайтесь рекомендуемого времени приготовления в соответствии с рецептом.



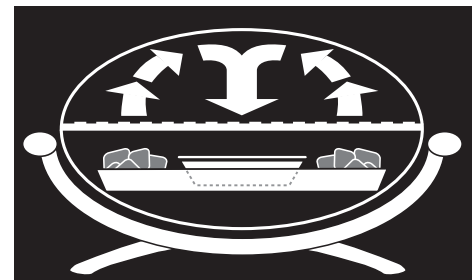
Прямой способ приготовления
Прямой высокий – один слой
Прямой средний – половина слоя

НЕПРЯМОЙ СПОСОБ

Пользуйтесь непрямым способом для продуктов, приготовление которых требует больше 25 минут, или для нежных продуктов, прямое воздействие тепла на которые может их высушить, или они могут обгореть. Примером таких продуктов являются жареное мясо, куски мяса, части птицы с костью, целая рыба, а также нежное рыбное филе. Для выполнения непрямого приготовления, подготовленные брикеты древесного угля нужно расположить с каждой стороны продукта. Тепло увеличивается, отражается от крышки и внутренних поверхностей барбекю, и циркулирует, что позволяет медленно и равномерно готовить продукт со всех сторон. Нет необходимости переворачивать продукт.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для мяса, которое требует приготовления в течение более одного часа, при необходимости нужно добавить брикеты на каждой стороне.

1. Откройте все вентиляционные отверстия.
2. Положите рекомендуемое количество брикетов древесного угля, разделенных на две зоны, на решетку для древесного угля, оставив место для поддона.
3. Разожгите брикеты древесного угля. Не устанавливайте крышку на барбекю, пока угли не покроются небольшим слоем серой золы.
4. Поместите поддон между углями в центре решетки для древесного угля.
5. Установите решетку для пищи над углями.
6. Поместите продукт на решетку для пищи непосредственно над поддоном.
7. Поместите крышку на барбекю. Придерживайтесь рекомендуемого времени приготовления в соответствии с рецептом.



Непрямой способ приготовления
Один слой разделен на две зоны.
Добавьте при необходимости брикеты.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА БАРБЕКЮ

Следующие размеры, толщины, вес и время приготовления являются рекомендациями, а не жесткими требованиями. На время приготовления влияют такие факторы как высота над уровнем моря, ветер, температура наружного воздуха и нужный уровень прожаривания. Приготавливайте стейки, рыбное филе, кусочки курицы без костей и овощи прямым способом в течение времени, указанного в таблице или до нужного уровня прожаривания, перевернув один раз в середине процесса приготовления.

Приготавливайте такие продукты как жареное мясо, куски мяса, части птицы с костью, целая рыба и толстые куски непрямым способом в течение

времени, указанного в таблице, или когда температура, показываемая термометром, не достигнут нужной внутренней температуры. Время приготовления говядины рекомендуется на основе среднего уровня прожаривания, определенного Министерством сельского хозяйства США, если не указано иное.

ПРИМЕЧАНИЕ: Общее правило для приготовления рыбы: 4 – 5 минут на толщину 1/2 дюйм (1,25 см); 8 – 10 минут на толщину 1 дюйм (2,5 см).

ГОВЯДИНА	ТОЛЩИНА ИЛИ ВЕС	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Стейк: Нью-Йорк, кусок толстого филея, рибай, вырезка	толщина 2 см	8-10 МИН. Прямой высокий
	толщина 2,5 см	10-12 мин. Прямой высокий
Пирожок из рубленой говядины	толщина 2 см	8-10 мин. Прямой средний

СВИНИНА	ТОЛЩИНА ИЛИ ВЕС	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Отбивная: ребро, филей или лопатка	толщина 2 – 2,5 см	10-15 мин. Прямой средний
Филейная отбивная, без костей	толщина 2,5 – 4,5 см	10-12 мин. Прямой средний

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА	ТОЛЩИНА ИЛИ ВЕС	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Куриная грудка, без костей, без кожи	170 г	8–12 мин. Прямой средний
Куриное бедро, без костей, без кожи	113 г	8–10 мин. Прямой средний
Кусочки курицы, грудинка/крылышки с костью		30–40 мин. Непрямой средний
Кусочки курицы, ножки/бедро с костью		40–50 мин. Непрямой средний

РЫБА	ТОЛЩИНА ИЛИ ВЕС	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Рыба, филе или стейк	толщина 0,6 – 1,25 см	3–5 мин. Прямой высокий
	1,25 – 2,5 см	5–10 мин. Прямой высокий
	2,5 – 4 см	10–12 мин. Прямой высокий
Рыба, целая	0,45 кг	15–20 мин. Непрямой средний

ОВОЩИ	ТОЛЩИНА ИЛИ ВЕС	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Спаржа		6–8 мин. Прямой средний
Кукурузные зерна, очищенные		10–15 мин. Прямой средний
неочищенные		25–30 мин. Прямой средний
Грибы, шиитаке или молодой		8–10 мин. Прямой средний
Портабелло		12–15 мин. Прямой средний
Репчатый лук	1,25 см	8–12 мин. Прямой средний
Картофель	нарез. слои 1/2 дюйм (1,25 см)	14–16 мин. Прямой средний
Молодой кабачок/цуккини	Половинчатый	6–8 мин. Прямой средний
	нарез. слои 1,25 см	4–6 мин. Прямой средний

РЕЦЕПТЫ

ЦЕЛАЯ ПОДЖАРЕННАЯ КУРИЦА

Непрямой средний

- 1 целая курица, (1,8 – 2,25 кг)
- Масло
- Соль и свежий молотый перец

Промыть курицу и обтереть насухо с помощью бумажных полотенец. Скрутить кончики крыльев под заднюю часть и связать ножки веревкой. Смазать маслом с помощью щетки всю наружную поверхность курицы, и слегка приправить солью и перцем. Поместить курицу грудинкой вверх на решетку для пищи и барбекю и ожидать, пока внутренняя температура не достигнет 180°F/82°C в самой толстой части бедра и 170°F/77°C в грудинке, в течение от 1–14 до 1–12 часов. Перенести курицу на блюдо для сервировки; подождать 10 минут перед разрезанием.

Делает 4 – 6 порций.

ОСТРЫЙ КЕБАБ ИЗ МЯСА МОЛОДОГО БАРАШКА

Прямой средний

- Для маринада:
- 1/2 чашки оливкового масла
 - 1/4 чашки винного уксуса из красного вина
 - 1 столовая ложка лимонного сока
 - 2 столовые ложки апельсиновой кожуры
 - 1 зелёный лук со срезанным верхом
 - 1/4 столовой ложки молотой корицы
 - 1/8 столовой ложки молотой гвоздики

0,9 кг нежирного мяса молодого барашка, порезать на кубики 3,8 см

Чтобы сделать маринад: Поместить ингредиенты маринада в неглубокую стеклянную тарелку или в пластиковый пакет. Охладить в холодильнике в закрытом состоянии, 4 – 6 часов. Дать стечь жидкости из мяса; оставить маринад для дальнейшего использования. Налить маринад в небольшую емкость для соуса. Довести до кипения при сильном тепле и кипятить в течение 1 минуты. Нанизать мясо на 4 – 6 шампуров. Готовить мясо прямым способом со средним уровнем тепла до среднего прожаривания, около 10 минут, перевернуть и смазать маринадом один раз в середине процесса приготовления.

Делает 4 – 6 порций.

ПРОСТЫЕ СТЕЙКИ

Прямой средний

4 стейка Нью-Йорк, вырезка, филейный стейк или говяжьи стейки рибай, около 0,34 кг каждый, толщиной 2,5 см
Кошерная соль
Недавно молотый черный перец
Сверхчистое оливковое масло

Приправить обе стороны стейков солью и перцем, вдавив специи в мясо. Перед приготовлением выдержать при комнатной температуре в течение 20 – 30 минут. Слегка распылить или нанести кисточкой оливковое масло на стейки. Готовить стейки в режиме Прямой средний, когда внутренняя температура достигнет 145 °F/62 °C для малого среднего уровня прожаривания, в течение 8 – 10 минут, перевернув один раз в середине процесса приготовления. Снять с барбекю и выдержать в течение 3 – 5 минут. *Serve warm.*

Делает 4 порции.

КЛАССИЧЕСКИЕ ГРУДИНКИ КУРИЦЫ С КОСТЬЮ

Непрямой средний

4 половинки груденок курицы (с костью и шкуркой), каждый 285 – 340 г
Кошерная соль
Недавно молотый черный перец
Сверхчистое оливковое масло

Промыть грудинки курицы в холодной водке и обтереть насухо с помощью бумажных полотенец. Приправить грудинки солью и перцем, слегка нанести кисточкой или распылить оливковое масло на обе стороны. Готовить курицу, поместив шкуркой вверх, в режиме Непрямой средний, пока не потечет прозрачный сок и мясо не будет розовым в кости, в течение 30 – 40 минут. Чтобы приготовить с хрустящей шкуркой, положить грудинки шкуркой вниз, и готовить в режиме Прямой средний в течение последних 5 минут. Сервировать теплыми.

Делает 4 порции.

СКАЗОЧНОЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ

Прямой высокий

4 филе из меч-рыбы или палтуса, 170 – 227 г каждое, толщина около 2,5 см
Кошерная соль
Свежий молотый черный перец
Сверхчистое оливковое масло
Дольки лимона (на выбор)

Приправить филе рыбы солью и перцем, слегка нанести кисточкой или распылить оливковое масло на обе стороны. Готовить филе в режиме Прямой высокий, когда филе станет непрозрачным в центре, в течение 8 – 10 минут, перевернув один раз в середине процесса приготовления. Сервировать теплым с дольками лимона, по желанию.

Делает 4 порции.

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ КИТО

Прямой средний

4 стейка лосося, толщиной около 2,5 см
Оливковое масло

Для маринада:

1/3 чашки соевого соуса
1/4 чашки концентрата апельсинового сока
2 столовых ложки оливкового масла
2 столовых ложки томатного соуса
1 чайная ложка лимонного сока
1/2 чайной ложки готовой горчицы
1 столовая ложка зеленого лука со срезанным верхом
1 гвоздичный чеснок, размельченный
1/2 столовой ложки молотого имбиря

Чтобы сделать маринад: В небольшом сосуде взбить вместе ингредиенты маринада; разлить смесь на стейки лосося в неглубокой стеклянной тарелке. Охладить в холодильнике в закрытом состоянии, 30 – 60 минут. Дать стечь жидкости из лосося; оставить маринад для дальнейшего использования. Налить маринад в небольшую емкость для соуса. Довести до кипения при сильном тепле и кипятить в течение 1 минуты. Слегка нанести оливковое масло кисточкой или распылить на стейки, и поместить на решетку для пищи. Готовить в режиме Непрямой средний, пока рыба не станет нежной и не будет отслаиваться вилкой, в течение 8 – 10 минут, в зависимости от толщины рыбы. Перевернуть лосось и нанести маринад кисточкой один раз в середине процесса приготовления.

Делает 4 порции.

КЕБАБЫ ИЗ КРЕВЕТОК С МАСЛОМ КАРРИ

Прямой высокий

16 – 20 крупных креветок, 0,68 – 0,90 кг, очищенный и с удаленными прожилками
Оливковое масло
Дольки лайма или лимона
Веточки свежего укропа или петрушки

Для масла карри:

14 чашки масла
2 столовые ложки мелко нарезанного репчатого лука
1 чайная ложка нарезанного свежего укропа
1–1–1/2 чайной ложки порошка карри
Подмешать чесночную пудру

Чтобы сделать масло карри: Расплавить масло в небольшом сосуде на среднем-сильном тепле. Подмешать лук, укроп, порошок карри и чеснока; готовить 5 минут. Нанизать креветки на шампуры, оставив между ними определенное расстояние. Слегка нанести оливковое масло кисточкой или распылить на креветки. Готовить в режиме Прямой высокий, пока креветки не станут розовыми и нежными, в течение 2 – 5 минут, один раз перевернув и смазав оливковым маслом кисточкой в середине процесса приготовления. Положить креветки на блюдо для сервировки. Гарнировать дольками лайма и укропа.

Делает 4 порции.

КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА

Непрямой средний

1 небольшая булка твердого итальянского хлеба
3 столовых ложки оливкового масла
3 средних красных сладких перца
1 чашка свежего сыра моцарелла, порезанного на мелкие кубики
1–1/2 чайной ложки высушенного базилика
1 гвоздичный чеснок, мелко нарезанный
1 столовая ложка оливкового масла
Соль
Недавно молотый черный перец

Тонко нарезать хлеб слоями, удалить кожуру и порезать на гренки 1,25 см объемом в 1 чашку. Подогреть оливковое масло на сковороде, добавить гренки и жарить в масле до получения золотистого цвета; дать стечь жидкости на бумажные полотенца. Отрезать верхушки перца, приблизительно 1/2" от верха, и оставить для дальнейшего использования. Аккуратно удалить семена и перегородки. В чашу положить гренки, моцареллу, базилик, чеснок и масло. Хорошо перемешать, добавив соль и перец по вкусу. Фаршировать перец смесью, поставить верхушки на место и закрепить палочками зубочистки. Поместить перец на решетку для пищи, верхней стороной вверх, готовить в режиме Непрямой средний, пока перец не станет мягким, но будет сохранять свою форму, в течение 12 – 15 минут. Удалить верхушки и разрезать на две равные части по длине.

Делает 6 порций.

РАЙСКИЙ ДЕСЕРТ

из книги Weber®'s Big Book of Grilling™

Непрямой средний

4 кусочка свежего ананаса, каждый толщиной около 2,5 см
1 чайная ложка размолотых высушенных зерен зеленого перца или размолотых зерен черного перца
4 мерных ложки ванильного пломбира

Для глазури:

3/4 чашки свежего апельсинового сока
1 столовая ложка меда
1 столовая ложка свежего сока из плодов лайма
2 чайные ложки кукурузной муки

Чтобы сделать глазурь: В небольшой емкости для соуса смешать ингредиенты глазури и взбить до однородной консистенции. Довести до кипения на среднем-сильном тепле и готовить до загущения, в течение 1–2 минут. Поддерживать глазурь в теплом состоянии и подогреть перед использованием. Приправить обе стороны кусочков ананаса зеленым перцем. Готовить в режиме Непрямой средний до нужной консистенции, в течение 6 – 8 минут, перевернув один раз в середине процесса приготовления. Сервировать каждый кусочек ананаса ложкой мороженого и небольшим количеством глазури, обрызганной сверху.

Делает 4–6 порции.



Weber-Stephen Products Co., (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® CharQ® grill, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

Aluminum Castings	5 years, 2 years paint excluding fading or discoloration
Thermoplastic/ Thermoset Parts	5 years excluding fading
All Remaining Parts	2 years

Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE AND RETURN THE WEBER LIMITED WARRANTY REGISTRATION CARD IMMEDIATELY.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts which prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate to Weber's satisfaction they are defective. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, carriage or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals, either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warranties except as set forth herein, and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you. Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Weber does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.



Weber-Stephen Products Co. (Weber®) garantiert hiermit dem ORIGINALABNEHMER dieses Weber® CharQ®-Grills, dass das Thermometer vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist:

Aluminiumgussteile	5 Jahre, 2 Jahre Farbe, außer Abnutzungen oder Verfärbungen
Thermoplast-/ Duroplasteile	5 Jahre, außer Abnutzungen
Alle übrigen Teile	2 Jahre

Weber steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DIE RECHNUNG ODER QUITTUNG GUT AUF UND SCHICKEN SIE DIE REGISTRIERUNGSKARTE FÜR WEBERS BESCHRÄNKTE GARANTIE SOFORT EIN.

Diese beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen und deren schadhafter Zustand zu Webers Zufriedenheit überprüft und bestätigt wurde. Falls Weber den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird Weber den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie einen schadhaften Teil einschicken müssen, sind die Versandgebühren im Voraus zu bezahlen. Weber den reparierten bzw. neuen Teil kostenlos an Sie zurückzuschicken.

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, falscher Anwendung, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Farbveränderungen aufgrund von direktem oder Luftkontakt mit Chemikalien ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklichen beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

Weber übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekten oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist ein Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.

Weber ermächtigt keine Person oder Firma, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen, und derartige Darstellungen sind für Weber nicht verpflichtend.



Weber-Stephen Products Co., (Weber) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa Weber® CharQ® que esta libre de defectos, tanto de materiales como de fabricación, desde la fecha de compra del modo siguiente:

Piezas fundidas de aluminio	5 años, 2 años para la pintura decoloración o atenuación del color excluidos
Piezas termoplásticas/ termoendurecibles	5 años atenuación del color excluida
Todas las demás piezas	2 años

Weber podrá exigir una prueba fehaciente de la fecha de compra. POR LO TANTO, EL COMPRADOR DEBE CONSERVAR SU RECIBO O FACTURA DE COMPRA Y DEVOLVER INMEDIATAMENTE LA TARJETA DE REGISTRO DE LA GARANTÍA LIMITADA DE WEBER.

Esta Garantía Limitada cubre únicamente la reparación o sustitución de las piezas que estén defectuosas en condiciones normales de uso y servicio y que después de ser examinadas demuestren ser defectuosas según Weber. Si Weber confirma el defecto y acepta la reclamación, decidirá si se realiza la reparación o sustitución sin cargo alguno para el comprador. Si se solicita al comprador la devolución de las piezas defectuosas, el envío deberá realizarse a portes pagados. Weber devolverá las piezas al comprador con el flete o los gastos de envío pagados. Esta Garantía Limitada no cubre las averías ni los fallos de funcionamiento provocados por accidentes, abuso, uso indebido, alteraciones, aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o servicio incorrectos, ni los causados por descuido de las operaciones de mantenimiento normales y rutinarias. Tampoco están cubiertos por esta Garantía Limitada el deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas adversas, tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, así como la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea de forma directa o por fenómeno atmosférico.

No hay más garantías expresas que las expuestas en este documento, y cualquier garantía implícita aplicable de comerciabilidad o idoneidad se limita en duración al periodo de cobertura de esta Garantía Limitada expresa y escrita. Algunas regiones no permiten limitación alguna en la duración de las garantías implícitas, de modo que esta limitación podría no sea aplicable en algunos casos.

Weber no se responsabiliza de ningún tipo de daños especiales, indirectos o consiguientes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de los daños imprevistos o consiguientes, de modo que esta limitación podría no ser aplicable en algunos casos.

Weber no autoriza a que ninguna persona o empresa asuma en su nombre ninguna otra obligación o responsabilidad con respecto a la venta, instalación, uso, recogida, devolución o sustitución de sus artículos; por lo tanto, Weber no acepta ninguna responsabilidad sobre tales representaciones.



Weber-Stephen Products Co. (Weber) takaa täten tämän Weber® CharQ® -grillin ALKUPERÄISELLE OSTAJALLE, ettei siinä ole materiaali- tai valmistusvirkoja ostopäivän jälkeen seuraavasti:

Alumiinivalut	5 vuotta, maalle 2 vuotta pois lukien haalistuminen tai värin muuttuminen
Kestomuoiset/ kertamuoiset osat	5 vuotta, pois lukien haalistuminen
Kaikki muut osat	2 vuotta

Weber voi vaatia kohtuullisen todisteen ostopäivämäärästä. TÄSTÄ SYYSTÄ MYNTIKUIITTI TAI LASKU ON SÄILYTETTÄVÄ JA WEBERIN RAJOITETUN TAKUUN REKISTERÖINTIKORTTI ON PALAUTETTAVA VÄLITTÖMÄSTI.

Tämä rajoitettu takuu rajoitettu normaalissa käytössä viallisiksi osoitautuneiden osien korjaamiseen tai vaihtamiseen. Weberin on omissa tutkimuksissaan todettava tällaiset osat viallisiksi. Yhteystiedot ovat käyttöohjeen tietolomakkeessa. Jos Weber vahvistaa vian ja hyväksyy vaateen, Weber korjaa tai vaihtaa tällaiset osat valintansa mukaan ilmaiseksi. Jos sinun on palautettava vialliset osat, kuljetuskustannukset on maksettava etukäteen. Weber palauttaa korjatut/vaihdetut osat ostajalle ja maksaa rahti- tai postituskulut.

Tämä rajoitettu takuu ei kata mitään vikoja tai käyttövaikeuksia, jotka aiheutuvat onnettomuudesta, väärinkäytöstä, virheellisestä käytöstä, muutoksesta, väärästä asennuksesta tai väärästä ylläpidosta tai huollosta tai normaalien ylläpitoimien suorittamatta jättämisestä. Tämä rajoitettu takuu ei kata tuotteen huononemista, joka aiheutuu äärimmäisistä sääolosuhteista, kuten rakeista, hurrikaaneista, maanjäristyksistä tai tornadosta tai värivirheitä, jotka aiheutuvat kemikaaleille altistumisesta joko suoraan tai ilmakan haurautta.

Muita suoria takuita ei myönnetä. Kaikki mahdolliset epäsuorat kaupattavuutta tai tiettyyn käyttötarkoitukseen sopivuutta koskevat takuut rajoittuvat tämän kirjallisen takuun keston. Epäsuorien takuiden keston rajoittamista ei sallita kaikkialla, joten yllä olevat rajoitukset eivät ole voimassa kaikkialla.

Weber ei vastaa epäsuorista tai seurannaisista vahingoista. Epäsuorista tai johdannaisien vahinkojen vastuun kieltämistä tai rajoittamista ei sallita kaikkialla, joten yllä olevat rajoitukset eivät ole voimassa kaikkialla. Weber ei valtuuta mitään henkilöä tai yritystä sitoutumaan mihinkään vastuuseen tai velvoitteeseen, joka liittyy Weberin tuotteen myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistamiseen, palauttamiseen tai vaihtamiseen. Tällaiset vastuut tai velvoitteet eivät sido Weberiä.



Weber-Stephen Products Co. garantit par la présente à IACHETEUR INITIAL ce barbecue Weber® CharQ® contre tout défaut de matériau et vice de fabrication à partir de la date d'achat et selon les termes suivants:

Pièces en alliage d'aluminium	5 ans, 2 ans pour la peinture à l'exception des pertes d'éclat ou de la décoloration
Pièces thermoplastiques/ thermdurcies	5 ans à l'exception des pertes d'éclat
Toutes les autres pièces	2 ans

Weber exigera une preuve de la date d'achat. IL CONVIENT DONC DE CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE, ET DE RENVoyer IMMÉDIATEMENT VOTRE CARTE WEBER DE GARANTIE LIMITÉE.

La garantie limitée ne concerne que le remplacement ou la réparation de pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et qui, après examen, sont jugées défectueuses par Weber. Si Weber confirme le caractère défectueux et approuve la réclamation, elle choisira alors de réparer ou de remplacer gratuitement la ou les pièces en question. S'il vous est demandé de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de port doivent être payés à l'expédition. Weber renverra les pièces à l'acheteur, port payé d'avance.

Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement dus à un accident, une utilisation abusive, un usage incorrect, une altération, une mauvaise application, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, un entretien ou une réparation inappropriés, ou un défaut d'entretien normal de routine. Cette garantie limitée ne couvre pas les détériorations et les dommages dus à des tremblements de terre ou à d'importants problèmes météorologiques, comme la grêle, les cyclones ou les tornades, ni toute décoloration provenant d'une exposition directe ou atmosphérique à des produits chimiques.

Il n'existe aucune autre garantie en sus des garanties susmentionnées, et la durée de toute garantie tacite de qualité marchande et de convenance applicable sera limitée à la période de couverture stipulée dans la présente garantie limitée expresse. Comme certaines régions n'acceptent pas de limites à la durée d'une garantie tacite, vous n'êtes pas forcément concerné par cette restriction.

Weber décline toute responsabilité en cas de dommages spéciaux, indirects ou consécutifs. Comme certaines régions n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, vous n'êtes pas forcément concerné par cette exclusion ou cette restriction.

Weber n'autorise aucune personne ou société à assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le renvoi ou le remplacement de son équipement, et elle ne serait nullement engagée par ce type de représentation.



Weber-Stephen Products Co. (Weber) garanterer herved til den FORSTE KJØPEREN av denne Weber® CharQ®-grillen, at den er fri for defekter i materiale og produksjonsarbeid fra kjøpsdato som følger:

Aluminiumstøping	5 år, 2 år på lakk unntatt bleking eller misfarging
Thermoplast/ Herdeplast-deler	5 år unntatt bleking
Alle resterende deler	2 år

Weber kan kreve rimelig bevis på kjøpsdato. DU BØR DERFOR TA VARE PÅ DIN KVITTERING ELLER REGNING OG SENDE INN WEBER GARANTIKORTET UMIDDELBART ETTER KJØP.

Denne begrensede garantien er begrenset til reparasjon eller utskifting av deler som viser seg å være defekte under normal bruk og service, og som Weber aksepterer er defekte etter undersøkelse. Dersom Weber bekrefter defekter og godkjenner kravet vil Weber velge å reparere eller utskifte delene kostnadsfritt. Dersom de defekte delene skal returneres, skal transportkostnader betales på forhånd. Weber vil returnere delene til kjøperen med frakt eller porto betalt.

Denne begrensede garantien dekker ikke feil eller bruksproblemer som skyldes uhell, misbruk, feilbruk, modifikasjoner, feilinstallasjon, vandalisering, feil installasjon eller service, eller unnlatelse av å utføre vanlig eller jevnlig vedlikehold. Forringelse eller skade på grunn av hagl, orkaner, jordskjelv eller tornadoer, eller misfarging på grunn av kjemikalier, enten ved direkte kontakt eller i atmosfæren, omfattes ikke av denne begrensede garantien.

Det finnes ingen andre uttrykkelige garantier enn de forklart her, og eventuelle underforståtte garantier om salgbarhet og egnethet begrenses i varighet til perioden spesifisert av denne skriftlige begrensede garantien. Noen områder tillater ikke begrensnings av en underforstått garanti, så denne begrensningen gjelder muligens ikke for deg.

Weber aksepterer ikke ansvar for spesielle, indirekte eller konsekvensmessige skader. Visse områder tillater ikke utelukkelse eller begrensnings av tilfellige eller konsekvensmessige skader, så denne begrensningen eller utelukkelsen gjelder muligens ikke for deg.

Weber gir ikke autorisasjon til at enkeltpersoner eller selskaper kan påta seg forpliktelser eller ansvar i forbindelse med salg, installasjon, bruk, fjerning, returnering eller utskifting av Weber-utstyr; og slike løfter vil ikke være bindende for Weber.



Weber-Stephen Products Co. (Weber) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER, at denne Weber® CharQ® grill er uden materiale- og fremstillingsfejl fra købsdatoen på følgende måde:

Aluminiumstøbehjul	5 år, 2 år på maling undtagen falmen eller misfarvning
Termoplast/ Termosæts dele	5 år undtaget falmen
Alle resterende dele	2 år

Weber kan forlange at se rimelig dokumentation af købsdatoen. DU BØR DERFOR BEHOLDE KVITTERINGEN ELLER FAKTURAEN OG ØJEBLIKKELT RETURNERE REGISTRERINGSKORTET FOR BEGRÆNSET GARANTI TIL WEBER.

Denne begrænsede garanti skal begrænses til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte efter normalt brug og service, og som eftersyn til Webers tilfredsstillende angiver, er defekte. Hvis Weber bekræfter defekten og godkender kravet, vil Weber vælge om sådanne dele skal repareres eller udskiftes uden beregning. Transportomkostninger skal forudbetales, hvis defekte dele returneres. Weber vil returnere dele til køberen, fragt eller porto forudbetalt.

Denne begrænsede garanti omfatter ikke svigt eller brugs vanskeligheder som følge af uheld, misbrug, ændring, forkert anvendelse, vold, forkert montering eller forkert vedligeholdelse eller service, eller forsømmelse af udførelse af normal og regelmæssig vedligeholdelse. Forringelse eller skade som følge af kraftige vejrforhold, såsom hagl, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning som følge af udsættelse for kemikalier, enten direkte eller indirekte fra atmosfæren, er ikke dækket af denne begrænsede garanti.

Der er ingen andre udtrykkelige garantier end fremsat her, og eventuelle gældende underforståede garantier om salgbarhed og brugsegnehed er begrænset til dækningsperioden af denne skriftlige begrænsede garanti. Visse områder tillader ikke begrænsning af varigheden af en underforstået garanti, så denne begrænsning er muligvis ikke gældende for dig.

Weber er ikke ansvarlig for specielle, indirekte eller følgeskader. Visse områder tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige eller følgeskader, så denne begrænsning eller udelukkelse er muligvis ikke gældende for dig.

Weber autoriserer ikke nogen som helst person eller noget som helst firma at påtage sig nogen som helst anden forpligtelse eller hæftelse i forbindelse med salget, monteringen, anvendelsen, fjernelsen, returneringen eller udskiftningen af udstyret, og sådanne fremstillinger er ikke bindende for Weber.



Weber-Stephen Products Co. (Weber) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE del presente barbecue Weber® CharQ® contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito:

Parti in fusione di alluminio	5 anni, vernice 2 anni con esclusione di scolorimenti o decolorazioni
Parti in materiali termoplastici/ termoindurenti	5 anni con esclusione di scolorimenti
Tutte le altre parti	2 anni

Poiché Weber può richiedere all'utente di comprovare l'acquisto del prodotto, È NECESSARIO CONSERVARE SEMPRE LA RICEVUTA DI ACQUISTO O LA FATTURA E RISPEDIRE IMMEDIATAMENTE LA SCHEDA DELLA GARANZIA DEBITAMENTE COMPILATA.

La presente garanzia limitata prevede unicamente la riparazione o la sostituzione delle parti che si dimostrano difettose se soggette a uso o manutenzione normale e che risultino tali dopo un'accurata ispezione da parte di Weber. Se il difetto venga accertato e la richiesta dell'utente accettata, Weber provvederà a riparare o sostituire, a sua discrezione, le parti difettose gratuitamente. Qualora sia necessario provvedere alla restituzione delle parti difettose, queste dovranno essere inviate al produttore con spese di trasporto pre-pagate. Weber restituirà all'acquirente le parti riparate o sostituite con spese di trasporto o postali pre-pagate.

La presente garanzia limitata non copre eventuali guasti o problemi di funzionamento derivanti da incidenti, uso non autorizzato, uso improprio, modifiche non autorizzate, mancato rispetto delle istruzioni, vandalismo, operazioni di installazione, manutenzione o riparazione impropri o dalla mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria. Inoltre, la presente garanzia limitata non copre l'eventuale deterioramento o gli eventuali danni dovuti a condizioni atmosferiche particolari quali grandine, uragani, terremoti o tornado; nonché lo scolorimento del prodotto causato dall'esposizione diretta a sostanze chimiche anche se presenti nell'atmosfera. Il produttore non rilascia alcuna altra garanzia esplicita oltre la presente. Eventuali altre garanzie implicite comprese quelle relative alla commerciabilità e all'idoneità a un uso specifico saranno applicabili solo per il periodo di validità della presente garanzia limitata esplicita. Poiché alcuni paesi o giurisdizioni non ammettono limiti alla durata della garanzia implicita, i limiti o le esclusioni indicati in precedenza possono non essere applicabili.

Weber non riconosce alcuna responsabilità in merito a danni speciali, indiretti o consequenziali. Poiché alcuni paesi o giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, la presente limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile.

Poiché Weber non autorizza persone o società a rappresentarla relativamente agli obblighi e alle responsabilità derivanti dalla vendita, dall'installazione, dall'uso, dalla rimozione, dalla restituzione o sostituzione del prodotto, non riconosce le loro eventuali dichiarazioni come legalmente vincolanti.



Weber-Stephen Nordic (Weber) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN av denna Weber® CharQ grill att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande:

Aluminiumgods	5 år, 2 år för färg med undantag för blekning och misfärgning
Hårdplast/ delar av termoplast	5 år med undantag för blekning
Alla övriga delar	2 år

Weber kan kräva att tiden för köptillfället skäligen kan intygas. DÄRFÖR BÖR NI BEHÅLLA ERT KVITTO ELLER ER FAKTURA OCH SKICKA IN WEBERS REGISTRERINGSKORT FÖR DEN BEGRÄNSADE GARANTIN OMEDELBART.

Denna begränsade garanti begränsas till reparationer eller byte av delar som visar sig vara bristfälliga vid normal användning och där en undersökning godkänd av Weber, visar att de är bristfälliga. Om felet bekräftas av Weber och fordran bifalles, avgör Weber om delarna ska repareras eller kostnadsfritt bytas ut. Om Ni behöver skicka tillbaka defekta delar måste Ni betala fraktkostnaderna i förväg. Weber skickar tillbaka delar till köparen med frakten eller portot betalt.

Denna begränsade garanti täcker inte misslyckanden eller svårigheter vid användning som beror på olycka, missbruk, förändring, felaktig användning, vandalisering, felaktig installation eller olämplig skötsel eller service, eller underlåtenhet att utföra normal- och rutinunderhåll. Försämring eller skador på grund av svåra väderförhållanden såsom hagel, orkaner, jordbävningar eller tornadoer, misfärgning på grund av exponering för kemikalier antingen direkt eller i atmosfären täcks inte av denna begränsade garanti.

Det förekommer inga andra särskilda garantier förutom de som lags fram här och varaktigheten för de tillämpliga underförstådda garantier som avser säljbarhet och ändamålsenlighet är begränsad i enlighet med denna särskilda skrivna begränsade garanti. Vissa regioner tillåter inte begränsningar av hur länge en underförstådd garanti varar, vilket innebär att ovanstående begränsning eventuellt inte gäller för Er.

Weber ansvarar inte för någon särskild, indirekt eller följskada. Vissa regioner tillåter inte undantag från eller begränsning av olycks- eller följskador vilket innebär att denna begränsning eller detta undantag eventuellt inte gäller för Er.

Weber ger inte rätten till någon individ eller något företag att å dess vägnar förbinda sig eller ta på sig något ansvar i samband med försäljning, användning, avlägsning, returnering eller byte av dess utrustning och Weber är inte förbunden av sådana framställanden.



A Weber-Stephen Products Co., (Weber®) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste grelhador Weber® CharQ®, que não apresenta qualquer defeito de material e fabrico a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma:

Estruturas de alumínio	5 anos, 2 anos para a pintura excluindo desgaste ou descoloração
Termoplástico/ Peças termo-reguláveis	5 anos excluindo desgaste

A Weber pode exigir comprovação da data da compra. DESTA FORMA, GUARDE O SEU COMPROVANTE DE COMPRA, OU NOTA FISCAL E REMETA À WEBER O CARTÃO DE REGISTRO DE GARANTIA LIMITADA IMEDIATAMENTE.

Esta Garantia está limitada ao reparo, ou à substituição das peças defeituosas, desde que utilizadas e mantidas conforme as instruções, e que, examinadas, indiquem, de fato, estarem defeituosas, de acordo com os critérios da Weber. Se a Weber confirmar a existência de defeito, e aprovar a reclamação, as peças serão substituídas, sem custos para o consumidor. Se o consumidor for solicitado a devolver qualquer peça defeituosa, os custos de transporte deverão ser pagos antecipadamente. A Weber devolverá as peças ao consumidor, e reembolsará o frete, ou a postagem paga.

Essa Garantia Limitada não cobre as falhas, ou dificuldades de operação resultantes de acidente, abuso, mau uso, alterações, uso indevido, vandalismo, instalação inadequada, manutenção ou conserto inadequados, falta de manutenção de rotina. A deterioração, ou danos causados por condições severas de temperatura, tais como grizo, furacões, terremotos, tornados, descoloração resultante de exposição a agentes químicos, seja diretamente ou na atmosfera, não estão cobertos por essa Garantia Limitada.

Não há outras garantias expressas, exceto aquelas aqui estabelecidas, e quaisquer outras garantias aplicáveis e implícitas relativas a comerciabilidade e adequação do produto são limitadas em duração ao período de cobertura dessa Garantia Limitada expressa por escrito. Em algumas regiões, a limitação do tempo de cobertura de uma garantia implícita não é permitida. Se esse for o seu caso, essa norma não se aplica.

A Weber® não é responsável por quaisquer danos especiais, indiretos, ou consequentes. Em algumas regiões a exclusão, ou limitação de cobertura de danos incidentais ou consequentes não são permitidas. Se esse for o seu caso, essa norma não se aplica.

A Weber® não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir em seu nome qualquer obrigação, ou responsabilidade relativas à venda, instalação, remoção, substituição, ou devolução, ou ao uso do seu equipamento; e não há tais representações vinculadas à Weber.



Weber-Stephen Products Co. (Weber) garandeert de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze Weber® CharQ® barbecue dat deze geen fouten in het materiaal en in de afwerking zal vertonen vanaf de aankoopdatum voor de volgende onderdelen:

Aluminium gietstukken	5 jaar, 2 jaar op verf exclusief vervagen of verkleuren
Thermoplastische/ Thermohardende onderdelen	5 jaar, exclusief vervagen
Alle resterende onderdelen	2 jaar

Weber kan u vragen om een redelijk bewijs van de datum van aankoop voor te leggen. DAAROM DIENT U UW KASSABON OF FACTUUR TE BEWAREN EN DE REGISTRATIEKAART VAN DE WEBER-GARANTIE ZO SPOEDIG MOGELIJK TE RETOURNEREN.

De Beperkte Garantie is beperkt tot reparatie of vervanging van onderdelen die defect raken tijdens normaal gebruik en onderhoud en waarvan bij controle blijkt dat zij defect zijn overeenkomstig de voorwaarden van Weber. Deze kunt u vinden met behulp van de contactgegevens in uw handleiding. Als het defect door Weber wordt bevestigd en de claim wordt toegekend, zal Weber de defecte onderdelen kostenloos repareren of vervangen. Als er defecte onderdelen moeten worden geretourneerd, dienen de transportkosten vooraf te worden voldaan. Weber zal de onderdelen aan de koper retourneren als vracht- of verzendingskosten vooraf zijn voldaan.

Defecten of bedieningsproblemen als gevolg van een ongeluk, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, verkeerde toepassing, vernieling, onjuiste installatie of onjuist onderhoud of beheer, of nalaten van normaal onderhoud en routineonderhoud vallen niet onder deze Beperkte Garantie. Verslechtering of beschadiging als gevolg van zwaar weer zoals hagelbuien, orkanen, aardbevingen of tornado's, verkleuring door directe inwerking of inwerking door chemicaliën in de atmosfeer worden door deze Beperkte Garantie niet gedekt.

Er geldt geen uitdrukkelijke garantie anders dan genoemd in het onderhavige document en elke stilzwijgende garantie op verkoopbaarheid en toestand zijn beperkt in duur tot de periode waarin deze uitdrukkelijke Beperkte Garantie van kracht is. In sommige regio's is een beperking van de geldigheidsduur van de stilzwijgende garantie niet toegestaan. Deze beperking hoeft dus niet op u van toepassing te zijn.

Weber is in geen geval aansprakelijk voor bijzondere schade, indirecte schade of gevolgschade. In sommige regio's is een uitsluiting of beperking van incidentele schade of gevolgschade niet toegestaan. Deze beperking of uitsluiting hoeft dus niet op u van toepassing te zijn.

Weber geeft geen toestemming aan natuurlijke en rechtspersonen om bij een plicht of aansprakelijkheid in haar plaats te treden in verband met verkoop, installatie, gebruik, verwijdering, retournering of vervanging van haar apparatuur en natuurlijke personen of rechtspersonen kunnen aansprakelijk worden gehouden tegen Weber.



Weber-Stephen Products Co., (Weber) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY grilla Weber® CharQ®, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu:

Odlewy aluminiowe,
Części termoplastyczne/termoutwardzalne,
Wszystkie pozostałe części na

5 lat
2 lat z wyjątkiem płowienia
2 lata, jeżeli urządzenie zostanie zmontowane i będzie używane zgodnie z instrukcją obsługi dołączoną do urządzenia.

Firma Weber może zażądać okazania dowodu zakupu z datą zakupu. DLATEGO ZALECA SIĘ ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU: PARAGONU LUB FAKTURY, A TAKŻE NIEZWŁOCZNE ZAREJESTROWANIE OGRANICZONEJ GWARANCJI FIRMY WEBER POPRZEZ WYSŁANIE KARTY REJESTRACYJNEJ.

Gwarancją objęte są naprawa lub wymiana jedynie tych części, których wady zostały ujawnione podczas prawidłowego użytkowania i konserwacji produktu, jeśli po ich zbadaniu firma Weber stwierdzi obecność tych wad. Jeśli firma Weber stwierdzi obecność wady i uzna zasadność reklamacji, firma Weber zobowiązuje się do dokonania naprawy lub wymiany wadliwej części na swój koszt. Jeśli konieczne jest przesłanie wadliwych części przez nabywcę, musi on pokryć koszty tej przesyłki. Firma Weber odeśle części do nabywcy na swój koszt.

Niniejsza ograniczona gwarancja nie obejmuje wad lub trudności w użytkowaniu powstałych na skutek wypadku, niewłaściwego użytkowania, zaniedbań, zmian dokonanych w produkcie, użytkowania w sposób niezgodny z przeznaczeniem, wandalizmu, nieprawidłowego montażu czy niewłaściwej konserwacji i naprawy, lub też zaniedbania przeprowadzania zwykłej i rutynowej konserwacji. Szkody powstałe pod wpływem niekorzystnych warunków pogodowych, takich jak grad, huragan, trzęsienie ziemi czy tornado, a także przebarwienia powstałe pod wpływem związków chemicznych, zarówno tych obecnych w atmosferze, jak i na skutek bezpośredniego kontaktu z nimi, nie są objęte niniejszą ograniczoną gwarancją.

Niniejsza ograniczona gwarancja zastępuje wszelkie inne gwarancje wyraźne, a rękojmia jest ograniczona czasowo do okresu obowiązywania niniejszej ograniczonej gwarancji. Niektóre jurysdykcje nie dopuszczają ograniczenia czasu trwania rękojmi, więc powyższe ograniczenia mogą Państwa nie dotyczyć.

Weber nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody specjalne, uboczne lub wtórne. Niektóre jurysdykcje nie dopuszczają wyłączenia lub ograniczenia odpowiedzialności za szkody przypadkowe lub wtórne, więc powyższe ograniczenia mogą Państwa nie dotyczyć.

Weber nie upoważnia nikogo do występowania w jego imieniu celem udzielania dalszych gwarancji lub podejmowania zobowiązań związanych ze sprzedażą, montażem, użytkowaniem, demontażem, zwrotem lub wymianą jego sprzętu; żadne takie zapewnienia lub deklaracje nie są dla firmy Weber wiążące.



Компания Weber-Stephen Products Co., (Weber) настоящим дает гарантию ПЕРВИЧНОМУ ПОКУПАТЕЛЮ этого гриля Weber® CharQ® в том, что он не имеет дефектов материалов и изготовления в течение следующего периода, начиная от даты покупки:

Алюминиевые отливки –
Термопластические/термореактивные детали –
Все остальные детали,

5 лет
2 лет, исключая обесцвечивание
2 года при условии сборки и использования в соответствии с сопроводительными печатными инструкциями.

Weber может потребовать соответствующее подтверждение даты Вашей покупки. ПОЭТОМУ, ВАМ НУЖНО СОХРАНИТЬ ВАШ КАССОВЫЙ ЧЕК ИЛИ СЧЕТ-ФАКТУРУ И СРАЗУ ЖЕ ВЕРНУТЬ WEBER УЧЕТНУЮ КАРТОЧКУ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИИ.

Настоящая Ограниченная Гарантия дает право только на ремонт или замену деталей, которые оказались дефектными при нормальном использовании и эксплуатации, и дефектность которых засвидетельствована экспертизой и подтверждена Weber. Если Weber подтверждает дефект и принимает претензию, Weber будет выбирать между бесплатным ремонтом или заменой таких деталей. Если от Вас потребуются вернуть дефектные детали, нужно предварительно оплатить расходы на перевозку. Weber будет возвращать детали покупателю при предварительной оплате расходов на перевозку или почтовых расходов.

Настоящая Ограниченная Гарантия не распространяется на любые неисправности или эксплуатационные проблемы вследствие несчастного случая, неправильного обращения, неправильного использования, внесения изменений, использования не по назначению, умышленной порчи, неправильного монтажа, обслуживания или эксплуатации, или невыполнения текущего и профилактического ремонта. Настоящая Ограниченная Гарантия не распространяется на ухудшение качества или повреждение вследствие неблагоприятных климатических условий, таких как град, ураганы, землетрясения или торнадо, а также на обесцвечивание вследствие непосредственного воздействия химикатов или во взаимодействии с атмосферой.

Неприменимы никакие другие договорные гарантии, за исключением изложенных в настоящем документе, а любые применимые обязательные гарантии товарного состояния и пригодности для эксплуатации имеют ограничения по длительности периода действия настоящей письменной договорной Ограниченной Гарантии. В некоторых странах не предусматривается ограничение по длительности действия обязательной гарантии, поэтому это ограничение может быть к Вам не применимо.

Weber не несет ответственность за любые фактические, побочные или косвенные убытки. В некоторых странах не предусматривается исключение или ограничение случайных или косвенных убытков, поэтому это ограничение или исключение может быть к Вам не применимо.

Weber не разрешает любому лицу или компании брать на себя любые иные обязательства или ответственность, связанные с продажей, монтажом, использованием, возвратом или заменой ее оборудования, и Weber не связана обязательствами по таким фактам.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com[®]

©2008 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette[®], Genesis, Austria; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette[®], Denmark; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa; Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flango, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®].

Download from Www.Somanuals.com. All Manuals Search And Download.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>