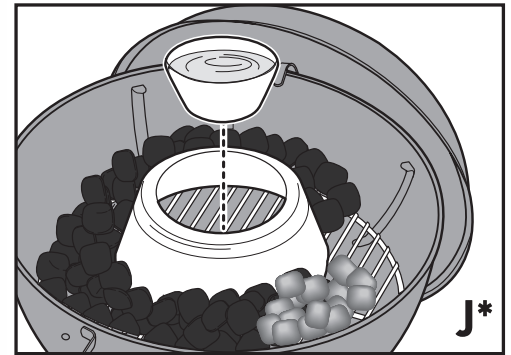
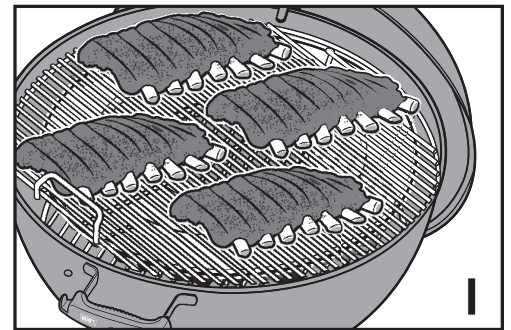
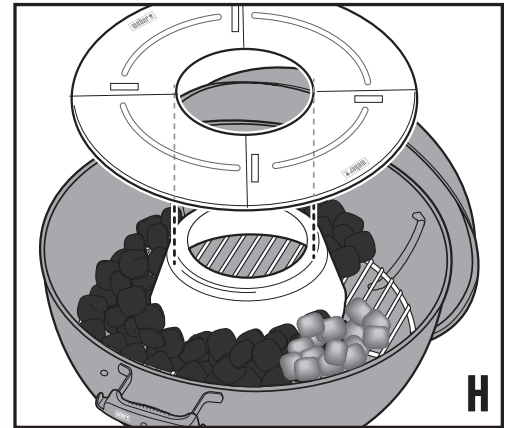
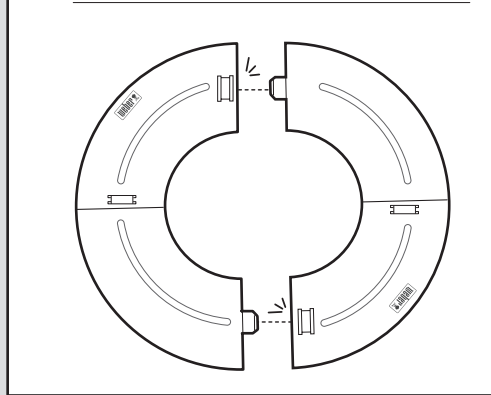
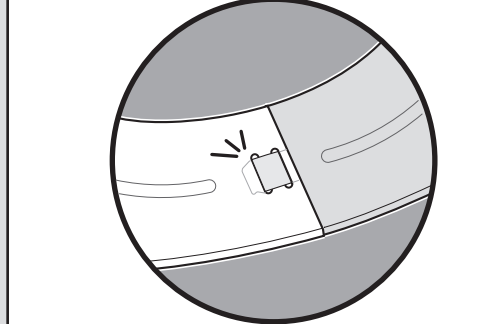
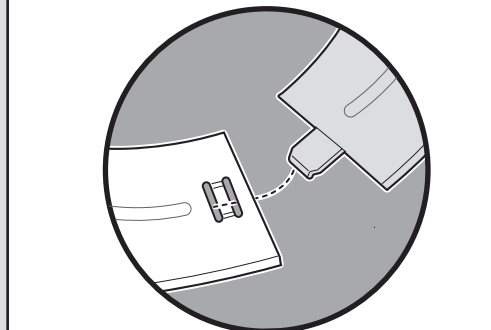
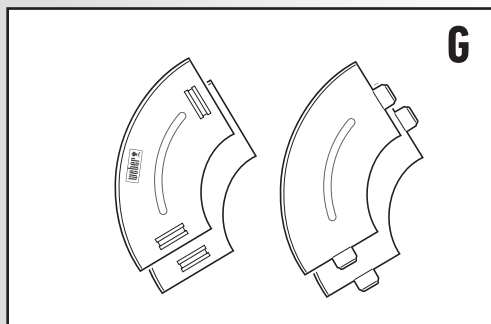
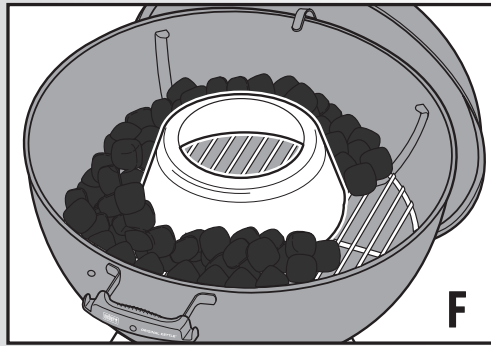
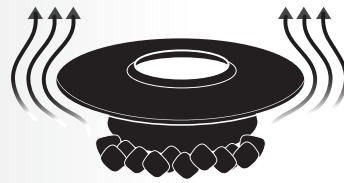
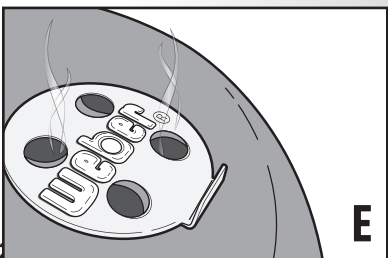
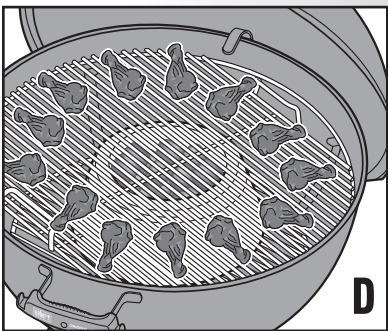
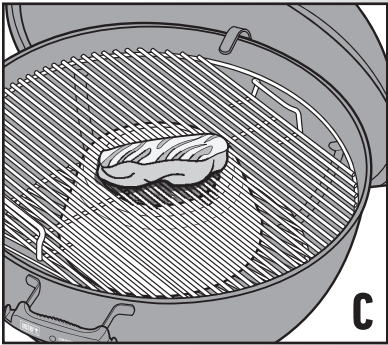
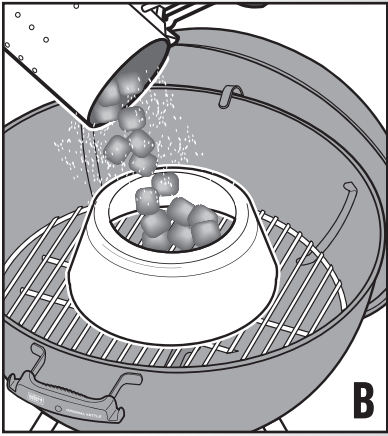
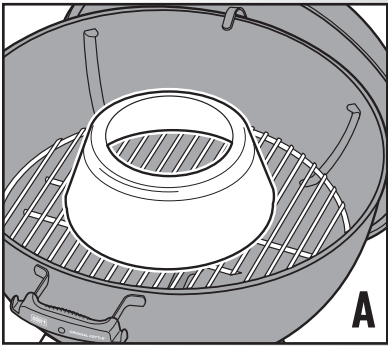
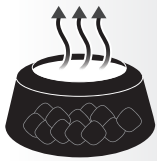




- EN** Charcoal Heat Controller
- ES** Controlador térmico para carbón
- FR** Régulateur de chaleur du charbon
- DE** Holzkohle-Temperaturregler
- FI** Lämmöohjain hiiligrilliin
- NO** Varmefordeler til kullgrill
- DA** Varmefordeler til kulgrill
- SV** Kolvärmeregulator
- NL** Houtskoolwarmteverdeler
- IT** Dispositivo di gestione del calore del carbone
- PT** Controlador do calor do carvão
- PL** Kontroler temperatury grilla
- CS** Sada pro regulaci teploty dřevěného uhlí
- SK** Regulátor tepla pre grily na drevené uhlie

- HU** Faszén-hőelosztó
- RO** Controler pentru încălzirea mangelului
- SL** Upravljalnik toplote oglja
- HR** Regulator topline ugljena
- ET** Söegrilli kuumuse regulaator
- LV** Kokogļu siltuma regulators
- LT** Medžio anglies šilumos reguliatorius
- ZH** 炭炉热量切换组件
- JA** チャコールヒートコントローラー
- KO** 차콜 히트 컨트롤러



EN - p.3

ES - p.4

FR - p.5

DE - p.6

FI - p.7

NO - p.8

DA - p.9

SV - p.10

NL - p.11

IT - p.12

PT - p.13

PL - p.14

CS - p.15

SK - p.16

HU - p.17

RO - p.18

SL - p.19

HR - p.20

ET - p.21

LV - p.22

LT - p.23

ZH - p.24

JA - p.25

KO - p.26

Follow all **WARNING** and **CAUTION** statements provided in your Weber Barbecue Owner's Guide.

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.

Failure to follow these **WARNING** and **CAUTION** statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property. If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.

NOTE: *diffuser ring is not to be used as a cooking surface.*

NOTE: *The use of a charcoal starter accessory (commonly referred to as a 'chimney starter') is recommended to ignite charcoal.*

Refer to the **DANGER**, **WARNING**, and **CAUTION** statements included with your chimney starter (or the "Lighting Charcoal" section of your Charcoal Barbecue Owner's Guide) before lighting charcoal. If you do not have your Charcoal Barbecue Owner's Guide, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.

Normal Everyday Care

- Brush clean after each use to remove food particles.
- You may notice light surface rusting over time. This is normal and caused by exposure to high heat and food drippings. Minor surface rust can be removed with a barbecue brush.
- The colour of the stainless steel surface will begin to change over time. This is normal and will not change cooking results.
- Leave in the barbecue for everyday storage. No need to disassemble.

Tips For Deep Cleaning

Your accessory may build up food residue over time. Here is an effective method for removal:

1. Remove as much food residue from the accessory as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the accessory. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse. If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto www.weber.com.



Setup and Barbecuing Instructions for High Heat Cooking (Searing and Convection Heat):

1. Remove the cooking (top) grate from your barbecue.
2. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ash from the bottom of the bowl.
3. Fully open the (bottom) bowl vents on your barbecue.
4. Replace the bottom grate.
5. Light your briquettes. Wait until the briquettes have turned slightly grey with ash. (A Weber 'chimney starter' is recommended for the best experience.)
6. Position cone on the centre of the bottom grate **(A)**.
7. Carefully add lit coals into the cone **(B)**.
8. Place cooking grate into barbecue and choose your barbecuing method:

Direct Cooking:

Searing Over the Cone (C): Searing steaks or chops with the Charcoal Heat Controller happens quickly. Sear each side of your food in 15-30 second intervals. Depending on the thickness of your meat, you may need to cook it indirectly (around the cone) to achieve desired doneness.

Indirect Cooking:

Convection Heat Around the Cone (D): For foods that require longer cook times, such as chicken, the Charcoal Heat Controller uses the power of convection air to heat and crisp your food. Place your food on the grate around the cone instead of directly over the cone. Make sure the coals are getting plenty of oxygen (even with the lid on). Keep lid damper open **(E)**.



Setup and Barbecuing Instructions for Low-and-Slow Cooking:

The Charcoal Heat Controller makes it easy to create a fuse of charcoal that will burn slowly for 6-8 hours. The

diffuser ring spreads the heat, allowing you to use the entire cooking grate for your food.

1. Remove the cooking (top) grate from your barbecue.
2. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ash from the bottom of the bowl.
3. Fully open the (bottom) bowl vents on your barbecue.
4. Replace the bottom grate and position cone in the centre **(F)**.
5. Add **UNLIT** briquettes 3/4 of the way around the cone to create a fuse. Make sure the briquettes are placed closely together leaving a space between the two ends so it is not a full circle **(F)**.
6. Assemble the four diffuser ring components by arranging parts on a flat surface **(G)**:

- Snap fit the end tabs together to make two assembled halves.
- Assemble the two halves together by securing the remaining end tabs.
- Check that all four connections are secure.

7. Using two Weber lighter cubes, ignite the charcoal at the beginning of the fuse to get the charcoal started.
8. Wait until the first few briquettes have turned slightly grey with ash. Using barbecue mitts or gloves, place assembled diffuser ring on top of cone **(H)**.
9. Place cooking grate into barbecue, and place food on the grate. You can use the entire grate surface **(I)**.
10. Place the lid on the barbecue. For maintaining temperatures in the low-and-slow cooking range 225°F-275°F (105°-135°C), adjust bowl vent(s) to 1/4 open and the top damper to 1/8 - 1/4 open.

* For more flavour, a water pan can be placed inside the cone during low-and-slow cooking **(J)**.



Respete todas las indicaciones de **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que contiene la guía del propietario de su barbacoa Weber.

ADVERTENCIA: Use siempre guantes o manoplas de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular el accesorio si está caliente.

Ignorar estas indicaciones de **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite weber.com.

NOTA: El anillo difusor no debe usarse como superficie de cocción.

NOTA: Para encender el carbón, se recomienda usar una chimenea de encendido.

Antes de encender carbón, consulte o bien las indicaciones de **PELIGRO**, **ADVERTENCIA**

y **PRECAUCIÓN** incluidas con la chimenea de encendido, o bien la sección “Encendido del carbón” de la guía del propietario de su barbacoa de carbón. Si ha perdido o extraviado la guía del propietario, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite weber.com.

Mantenimiento diario normal

- Limpie el accesorio con un cepillo después de cada uso para eliminar los restos de alimentos.
- Con el paso del tiempo, es posible que advierta un ligero óxido superficial. Se trata de un fenómeno normal debido a la exposición a las altas temperaturas y las salpicaduras de alimentos. El óxido superficial leve puede eliminarse con un cepillo para parrillas.
- Con el uso, la superficie de acero inoxidable empezará a cambiar de color. Esto es normal y no afectará a los resultados de la cocción.
- Guarde el accesorio dentro de la barbacoa. No es necesario desmontarlo.

Consejos para una limpieza a fondo

El accesorio puede acumular residuos de alimentos con el paso del tiempo. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos del accesorio.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique generosamente la pasta en el accesorio. Deberá tener el grosor suficiente para cubrirlo por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o toda la noche. Agregue más bicarbonato de sodio y frote con un cepillo o una esponja.
5. Aclare y séquelo.

NOTA: Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiar. Cuando deje de burbujear, siga frotando y aclare. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.



Instrucciones de preparación y cocción a alta temperatura (marcado y calor por convección):

1. Retire la rejilla de cocción de la barbacoa (la superior).
2. Saque la rejilla para carbón (la inferior) y limpie el fondo de la cuba de cenizas.
3. Abra completamente los orificios de ventilación de la barbacoa (los inferiores).
4. Vuelva a instalar la rejilla inferior.
5. Encienda el carbón. Espere hasta que adquiera una tonalidad ligeramente gris por la ceniza. (Para disfrutar de la mejor experiencia, le recomendamos una chimenea de encendido Weber).
6. Sitúe el cono en el centro de la rejilla inferior **(A)**.
7. Con cuidado, añada piezas de carbón incandescentes en el cono **(B)**.
8. Coloque la rejilla de cocción en la barbacoa y elija el método de cocción deseado:

Cocción directa

Marcado de alimentos sobre el cono (C): Con el Controlador térmico para carbón, marcar filetes y chuletas resulta muy rápido. Marque cada lado del alimento en intervalos de 15-30 segundos. Dependiendo del grosor de la pieza, quizá tenga que cocinarla con calor indirecto (alrededor del cono) para lograr el punto de cocción deseado.

Cocción indirecta

Calor por convección alrededor del cono (D): Los alimentos que requieren un tiempo de cocción más prolongado, como el pollo, pueden calentarse y tostarse usando la capacidad de convección del aire del Controlador térmico para carbón. Sitúe el alimento en la rejilla alrededor del cono en lugar de hacerlo directamente sobre este. Asegúrese de que las brasas reciban abundante oxígeno (incluso con la tapa puesta). Mantenga el regulador de la tapa abierto **(E)**.



Instrucciones de preparación y cocción al estilo low'n'slow:

Con el Controlador térmico para carbón, resulta muy fácil crear una mecha de carbón que arda lentamente durante

6-8 horas. El anillo difusor reparte el calor y le permite usar la rejilla de cocción entera para los alimentos.

1. Retire la rejilla de cocción de la barbacoa (la superior).
2. Saque la rejilla para carbón (la inferior) y limpie el fondo de la cuba de cenizas.
3. Abra completamente los orificios de ventilación de la barbacoa (los inferiores).
4. Vuelva a instalar la rejilla inferior y sitúe el cono en el centro **(F)**.
5. Agregue carbón **SIN ENCENDER** formando $\frac{3}{4}$ de circunferencia alrededor del cono para crear una mecha. Asegúrese de colocar el carbón muy junto dejando un espacio entre los dos extremos para que no forme una circunferencia completa **(F)**.

6. Monte los cuatro componentes del anillo difusor colocando las piezas sobre una superficie plana **(G)**:

- Encaje las pestañas de los extremos para obtener dos mitades montadas.
- Una ambas mitades fijando las pestañas todavía libres.
- Asegúrese de que las cuatro conexiones estén firmemente sujetas.

7. Usando dos pastillas de encendido Weber, encienda el carbón por el principio de la mecha para que inicie la combustión.
8. Espere hasta que las primeras piezas de carbón adquieran una tonalidad ligeramente gris por la ceniza. Usando guantes o manoplas de barbacoa, coloque el anillo difusor montado encima del cono **(H)**.
9. Coloque la rejilla de cocción en la barbacoa y ponga los alimentos sobre ella. Puede usar su superficie completa **(I)**.
10. Ponga la tapa en la barbacoa. Para mantener la temperatura dentro del intervalo de cocción del estilo low'n'slow (110-135 °C), abra $\frac{1}{4}$ los orificios de ventilación de la cuba y $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ el regulador superior.

* Para lograr más sabor, puede colocar una bandeja con agua en el interior del cono durante la cocción low'n'slow **(J)**.

Respectez tous les **AVERTISSEMENTS** et **MISES EN GARDE** présents dans le mode d'emploi de votre barbecue Weber.

⚠ AVERTISSEMENT : Portez toujours des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour manipuler un accessoire chaud.

Le non-respect de ces **AVERTISSEMENTS** et **MISES EN GARDE** pourrait provoquer des blessures corporelles graves ou bien un incendie ou une explosion, causant à leur tour des dommages matériels. Si vous avez des questions, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur weber.com.

REMARQUE : l'anneau diffuseur ne doit pas être utilisé comme surface de cuisson.

REMARQUE : il est recommandé d'utiliser un accessoire d'allumage du charbon (communément appelé « cheminée d'allumage ») pour enflammer le charbon.

Consultez les indications relatives aux **DANGERS, AVERTISSEMENTS** et **MISES EN GARDE** fournies avec votre cheminée d'allumage (ou à la section « Allumer le charbon » du mode d'emploi de votre barbecue à charbon). Si vous ne disposez pas du mode d'emploi, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Rendez-vous sur weber.com.

Entretien quotidien normal

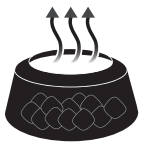
- Nettoyez à la brosse après chaque utilisation pour éliminer les restes d'aliments.
- De légères traces de rouille peuvent apparaître sur la surface au fil du temps. Ceci est courant et est dû à une exposition à une chaleur intense et aux traces laissées par les aliments. Les traces de rouille superficielles peuvent être retirées à l'aide d'une brosse pour barbecue.
- Au fil des utilisations, la surface en acier inoxydable change de couleur. Ceci est normal et n'affecte pas les résultats de cuisson.
- Après utilisation, laissez l'accessoire dans le barbecue. Son démontage n'est pas nécessaire.

Conseils pour un nettoyage approfondi

Les résidus d'aliments peuvent s'accumuler sur votre accessoire au fil du temps. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

- Retirez au maximum les résidus d'aliments de l'accessoire.
- Mélangez trois volumes de bicarbonate de soude avec un volume d'eau. Une pâte va se former.
- Appliquez généreusement la pâte sur l'accessoire. Elle doit être suffisamment épaisse pour le recouvrir totalement.
- Laissez ce mélange en place quelques heures ou jusqu'au lendemain. Ajoutez davantage de bicarbonate de soude et frottez avec une brosse ou une éponge.
- Rincez et séchez.

N. B. : Pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Attendez la fin de la réaction de pétilllement, puis continuez à frotter et rincez. Si vous avez des questions, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet. Connectez-vous sur www.weber.com.



Instructions de préparation et de cuisson pour une cuisson à feu vif (saisie et chaleur par convection) :

- Retirez la grille de cuisson (supérieure) de votre barbecue.
- Retirez la grille foyère (inférieure) et retirez les cendres du fond de la cuve.
- Ouvrez complètement les orifices d'aération (inférieurs) de la cuve de votre barbecue.
- Remettez en place la grille inférieure.
- Allumez vos briquettes. Attendez que les briquettes deviennent légèrement grises en formant des cendres. (Il est conseillé d'utiliser une « cheminée d'allumage » Weber pour un résultat optimal.)
- Positionnez le cône au centre de la grille inférieure **(A)**.
- Versez délicatement les braises dans le cône **(B)**.
- Placez la grille de cuisson sur le barbecue et choisissez votre méthode de cuisson :

Cuisson en chaleur directe

Saisie des aliments au-dessus du cône (C) : La saisie des biftecks ou des côtelettes avec le Régulateur de chaleur du charbon est très rapide. Saisissez chaque côté de l'aliment pendant 15-30 secondes. Selon l'épaisseur de votre viande, vous devrez peut-être la cuire en chaleur indirecte (autour du cône) pour obtenir le degré de cuisson souhaité.

Cuisson en chaleur indirecte

Chaleur de convection autour du cône (D) : Pour les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, comme le poulet, le Régulateur de chaleur du charbon utilise la puissance de l'air de convection pour chauffer et rendre vos aliments croustillants. Placez vos aliments sur la grille autour du cône plutôt que directement au-dessus du cône. Assurez-vous que les braises reçoivent beaucoup d'oxygène (même avec le couvercle fermé). Laissez le clapet d'aération du couvercle ouvert **(E)**.



Instructions de préparation et de cuisson pour une cuisson lente à feu doux :

Le Régulateur de chaleur du charbon facilite la création d'un cordeau de charbon qui brûlera lentement entre 6 et 8 h. L'anneau diffuseur répartit la chaleur, ce qui vous

permet d'utiliser la surface totale de la grille de cuisson pour vos aliments.

- Retirez la grille de cuisson (supérieure) de votre barbecue.
- Retirez la grille foyère (inférieure) et retirez les cendres du fond de la cuve.
- Ouvrez complètement les orifices d'aération (inférieurs) de la cuve de votre barbecue.
- Remettez en place la grille inférieure et positionnez le cône au centre **(F)**.
- Ajoutez des briquettes **NON ALLUMÉES** sur les 3/4 du pourtour du cône pour créer un cordeau. Veillez à placer les briquettes les unes à côté des autres en laissant un espace entre les deux extrémités afin qu'elles ne forment pas un cercle complet **(F)**.

- Assemblez les quatre composants de l'anneau diffuseur en disposant les pièces sur une surface plane **(G) :**

- Clipsez les languettes d'extrémité pour former deux moitiés assemblées.
- Assemblez les deux moitiés en fixant les languettes d'extrémité restantes.
- Vérifiez que les quatre fixations sont bien clipsées.

- À l'aide de deux cubes allume-feu Weber, enflamez le charbon au début du cordeau pour démarrer la combustion.
- Attendez que les premières briquettes deviennent légèrement grises en formant des cendres. À l'aide de gants ou de maniques pour barbecue, placez l'anneau diffuseur assemblé au-dessus du cône **(H)**.
- Placez la grille de cuisson sur le barbecue et placez les aliments sur la grille. Vous pouvez utiliser toute la surface de la grille **(I)**.
- Placez le couvercle sur le barbecue. Pour maintenir les températures dans la plage de cuisson lente à feu doux (110-135 °C), réglez le(s) clapet(s) d'aération de la cuve sur 1/4 ouvert et le clapet d'aération supérieur sur 1/8 – 1/4 ouvert.

* Pour une saveur plus intense, une barquette d'eau peut être placée à l'intérieur du cône pendant la cuisson lente à feu doux **(J)**.



Alle Hinweise, die im Benutzerhandbuch deines Weber-Grills mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichnet sind, müssen unbedingt beachtet werden.

⚠️ WARNUNG: Trage beim Handhaben von heißen Zubehöerteilen immer hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

Das Nichtbeachten der mit **WARNUNG** und **VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise kann ernsthafte Personenschäden oder Todesfälle nach sich ziehen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen. Wenn du Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Logge dich auf www.weber.com ein.

HINWEIS: Der Diffusor-Ring darf nicht als Grillfläche verwendet werden.

HINWEIS: Es wird empfohlen, zum Entzünden der Holzkohle einen Anzündkamin zu verwenden.

Beachte vor dem Anzünden der Holzkohle die Hinweise **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT**, die deinem Anzündkamin beiliegen (oder den Abschnitt „Anzünden der Holzkohle“ im Benutzerhandbuch deines Holzkohlegrills). Falls dir das Benutzerhandbuch für den Holzkohlegrill nicht vorliegt, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Logge dich auf www.weber.com ein.

Normale tägliche Pflege

- Bürste das Zubehör nach jedem Gebrauch ab, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Es kann sein, dass du im Lauf der Zeit eine leichte Rostbildung feststellst. Diese ist ganz normal und wird durch starke Hitze und tropfendes Grillgut verursacht. Ein geringfügiger Rost kann mit einer Grillbürste entfernt werden.
- Durch Gebrauch kommt es auf der Edelstahloberfläche zu einer Verfärbung. Das ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht das Grillergebnis.
- Lasse das Zubehör für die Aufbewahrung im Grill. Eine Demontage ist nicht erforderlich.

Tipps für eine besonders gründliche Reinigung

In deinem Zubehör können sich mit der Zeit Speisereste ablagern. Hier ist eine effektive Methode zum Entfernen dieser Ablagerungen:

1. Beseitige so viele Lebensmittelreste wie möglich vom Zubehör.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf dem Zubehör auf. Die gesamte Fläche sollte vollständig abgedeckt sein.
4. Lasse die Mischung einige Stunden lang oder über Nacht einwirken. Gib weiteres Backpulver darüber und schrubbe mit einer Bürste oder einem Schwamm ab.
5. Abspülen und trocknen lassen.

HINWEIS: Bei besonders hartnäckigen Rückständen schütte Essig über die Paste, bevor du sie entfernst. Wenn die zischende Reaktion nachlässt, schrubbe und spüle weiter. Wenn du Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Logge dich auf www.weber.com ein.



Anleitung zum Einrichten und Grillen für das Grillen mit hoher Hitze (Anbraten und Konvektionswärme):

1. Nimm den (oberen) Grillrost vom Grill.
2. Nimm den (unteren) Holzkohlerost heraus und beseitige die Asche vom Boden des Kessels.
3. Öffne die (unteren) Lüftungsöffnungen des Kessels deines Grills vollständig.
4. Setze den unteren Rost wieder ein.
5. Zünde die Holzkohle an. Warte, bis die Holzkohle eine graue Ascheschicht bekommt. (Für ein optimales Anzünden wird ein Weber Anzündkamin empfohlen.)
6. Setze den Kegel in die Mitte des unteren Rosts **(A)**.
7. Schütte die angezündeten Kohlen vorsichtig in den Kegel **(B)**.
8. Setze den Grillrost in den Grill ein und wähle deine Grillmethode:

Direktes Grillen

Anbraten über dem Kegel (C): Das Anbraten von Steaks oder Koteletts mit dem Holzkohle-Temperaturregler geht sehr schnell. Brate dein Grillgut in Abständen von 15 bis 30 Sekunden auf beiden Seiten an. Je nach Dicke des Fleisches kann es sein, dass es indirekt (um den Kegel herum) gegart werden muss, um die gewünschte Garstufe zu erreichen.

Indirektes Grillen

Konvektionswärme um den Kegel (D): Für Grillgut, das längere Garzeiten erfordert, wie z. B. Hähnchen, nutzt das Holzkohle-Temperaturregler die Energie der Konvektionsluft, um deine Speisen zu erhitzen und knusprig zu machen. Lege dein Grillgut auf den Rost um den Kegel herum, nicht direkt über den Kegel. Achte darauf, dass die Kohle ausreichend Sauerstoff erhält (auch bei geschlossenem Deckel). Halte den Deckellüfter offen **(E)**.



Anleitung zum Einrichten und Grillen für langsames Grillen bei niedriger Temperatur:

- Mit dem Holzkohle-Temperaturregler kannst du ganz einfach eine Art Zünder aus Holzkohle erzeugen, der 6 bis 8 Stunden lang langsam, Kohlestück für Kohlestück, brennt. Der Diffusor-Ring verteilt die Hitze, sodass du den gesamten Grillrost für dein Grillgut verwenden kannst.
1. Nimm den (oberen) Grillrost vom Grill.
 2. Nimm den (unteren) Holzkohlerost heraus und beseitige die Asche vom Boden des Kessels.
 3. Öffne die (unteren) Lüftungsöffnungen des Kessels deines Grills vollständig.
 4. Setze den unteren Rost wieder ein und positioniere den Kegel in der Mitte **(F)**.
 5. Verteile **NICHT ENTZÜNDETE** Holzkohle in einem 3/4-Kreis um den Kegel herum, um den Zünder zu schaffen. Achte darauf, dass die Holzkohle dicht aneinander liegt, wobei zwischen den beiden Enden ein Freiraum bleibt und der Kreis nicht ganz geschlossen ist **(F)**.

6. Setze die vier Teile des Diffusor-Rings auf einer flachen Oberfläche zusammen **(G)**:
 - *Stecke die Endlaschen zu zwei zusammengesetzten Hälften zusammen.*
 - *Setze die beiden Hälften mit den verbleibenden Endlaschen zusammen.*
 - *Kontrolliere, dass alle vier Verbindungen festsitzen.*
 7. Entzünde mit zwei Weber Anzündwürfeln die Holzkohle am Anfang des Zünderrings.
 8. Warte, bis die ersten Holzkohlestücke eine graue Ascheschicht bekommen. Setze den zusammengesetzten Diffusor-Ring mit hitzebeständigen Grillhandschuhen auf den Kegel **(H)**.
 9. Setze den Grillrost in den Grill ein und lege das Grillgut auf den Rost. Du kannst die gesamte Rostfläche nutzen **(I)**.
 10. Schließe den Deckel. Um die Temperaturen im Bereich des langsamen Grillens bei niedrigen Temperaturen (110 bis 135 °C) zu halten, stelle den Kessellüfter auf 1/4 offen und den oberen Lüfter auf 1/8 – 1/4 offen.
- * Für mehr Geschmack stelle während des langsamen Grillens bei niedrigen Temperaturen eine Wasserschale in den Kegel **(J)**.

Noudata kaikkia Weber-grillin käyttöoppaan VAROITUKSIA ja HUOMAUTUKSIA.

VAROITUS: Käsittele kuumia tarvikkeita lämmönkestävillä grillikintailta tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

Näiden VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen voi johtaa vakaviin vammoihin, tulipaloon tai räjähdykseen ja aiheuttaa omaisuusvahinkoja. Kysymyksiisi vastaa alueesi asiakaspalvelu, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Mene osoitteeseen weber.com.

HUOMAUTUS: Lämmöntasausrengasta ei saa käyttää grillausalustana.

HUOMAUTUS: Briketit on suositeltavaa sytyttää piippusytyttimellä.

Lue piippusytyttimen mukana toimitetut VAARALAUSEKKEET, VAROITUKSET ja HUOMAUTUKSET (tai brikettigrillin omistajan oppaan luku "Brikettien sytyttäminen") ennen brikettien sytyttämistä. Jos sinulla ei ole omistajan opasta, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun verkkosivuillamme olevien yhteystietojen avulla. Mene osoitteeseen weber.com.

Normaali päivittäinen hoito

- Harjaa ruokajäämät pois jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Pinta saattaa ruostua hieman ajan myötä. Tämä on normaalia ja aiheutuu kuumuudesta sekä ruoasta tiheistä nesteistä. Pieni pintaruoste voidaan poistaa grilliharjalla.
- Ruostumattoman teräksen väri muuttuu käytön myötä. Tämä on normaalia eikä vaikuta kypsennystulokseen.
- Säilytä grillissä. Ei tarvitse purkaa.

Vinkejä syväpuhdistusta varten

Tarvikkeeseen voi ajan mittaan kertyä ruokajäämiä. Tässä on tehokas poistotapa:

1. Poista tarvikkeesta mahdollisimman paljon ruokajäämiä.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnaa.
3. Levitä tahnaa runsaasti tarvikkeeseen. Peitä pinta kauttaaltaan tahnalla.
4. Jätä tahna tarvikkeen päälle muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kaada tarvikkeen päälle lisää ruokasoodaa ja hankaa harjalla tai sienellä.
5. Huuhtelee puhtaaksi ja kuivaa.

HUOMAA: Erityisen sitkeät tahrat saat pois kaatamalla etikkaa tahnan päälle juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtelee. Kysymyksiisi vastaa alueesi asiakaspalvelu, jonka yhteystiedot löydät sivustoltamme. Kirjautu osoitteeseen www.weber.com.



Asetus- ja grillausohjeet kypsennykselle korkeassa lämmössä (ruskistus ja kiertoilmalämpö):

1. Nosta grilliritilä (yläritilä) grillistä.
2. Irrota brikettiritilä (alaritilä) ja puhdista tuhka alaosan pohjalta.
3. Avaa grillin alaosan ilmanvaihtoaukot kokonaan.
4. Aseta alaritilä takaisin paikalleen.
5. Sytytä briketit. Odota, kunnes brikettien pinnalle on muodostunut hieman tuhkaa. (Parhaan käyttökokemuksen saa käyttämällä Weber-piippusytyttintä.)
6. Aseta kartio alemman ritilän keskelle **(A)**.
7. Lisää sytytetyt briketit varovasti kartioon **(B)**.
8. Aseta grilliritilä grilliin ja valitse grillausmenetelmä:

Suora grillausmenetelmä

Ruskistaminen kartion päällä (C): Pihvien tai kyljysten ruskistaminen käy nopeasti brikettigrillin kuumennusvarusteen avulla. Ruskista ruokaa molemmin puolin 15–30 sekunnin ajan. Paksua lihaa voi joutua kypsentämään epäsuorassa lämmössä (kartion ympärillä) halutun kypsyyden saavuttamiseksi.

Epäsuora grillaus

Konvektiolämpö kartion ympärillä (D): Pitkiä kypsennysaikoja vaativilla ruoilla, kuten kanalla, brikettigrillin kuumennusvaruste tekee ruoasta murean kiertoilman avulla. Aseta ruoka ritilälle kartion ympärille, ei suoraan kartion päälle. Varmista, että briketit saavat runsaasti happea (myös kannen alla). Pidä kansipelti auki **(E)**.



Asetus- ja grillausohjeet hitaaseen kypsennykseen:

Lämmönohjain hiiligrilliin on helppo luoda hiillos, joka palaa hitaasti 6–8 tuntia. Lämmöntasausrengas levittää lämmön, jolloin koko grilliritilää voi käyttää ruoan grillaamiseen.

1. Nosta (ylin) grilliritilä grillistä.
2. Irrota brikettiritilä (alaritilä) ja puhdista tuhka grillin pohjalta.
3. Avaa grillin alaosan ilmanvaihtoaukot kokonaan.
4. Aseta alaritilä paikalleen ja aseta kartio keskelle **(F)**.
5. Muodosta sytytysjono lisäämällä **SYTYTTÄMÄTTÖMIÄ** brikettejä vajaan täyteen ympyrään kartion ympärille. Asettele briketit lähekkäin niin, että jonon päät eivät ole kiinni toisissaan **(F)**.
6. Kokoa lämmöntasausrengas neljä osaa asettelemalla ne tasaiselle pinnalle **(G)**:

- Kiinnitä päätytapit toisiinsa, jotta rengas on kahtena puolikkaana.
- Yhdistä puolikkaat kiinnittämällä loput päätytapit.
- Tarkista, että kaikki neljä liitäntää ovat tukevasti kiinni.

7. Sytytä sytytysjonon alussa olevat briketit kahden Weber-sytytyskuution avulla.
 8. Odota, kunnes ensimmäisten brikettien pinnalle on muodostunut hieman tuhkaa. Aseta koottu lämmönjakorengas kartion päälle grillikintaiden avulla **(H)**.
 9. Aseta grilliritilä grilliin ja aseta ruoka ritilälle. Voit käyttää ritilän koko pintaa **(I)**.
 10. Sulje grillin kansi. Voit pitää lämpötilan matalana (110–135 °C) avaamalla alaosan ilmanottoaukkoja neljäsosan ja yläpeltiä kahdeksasosasta neljäsosaan.
- * Saat ruokaan lisää makua asettamalla vesiastian kartion sisään hitaan kypsennyksen aikana **(J)**.



Følg alle **ADVARSEL-** og **FORSIKTIGHETS-**regler i brukerveiledningen til Weber-grillen.

ADVARSEL: Bruk alltid varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du håndterer varmt tilbehør.

Hvis du ikke følger **ADVARSEL-** og **FORSIKTIG-**reglene, kan det forårsake alvorlig personskade, forårsake brann eller eksplosjon som fører til materiell skade. Ta kontakt med kundeservice i ditt lokale område hvis du har spørsmål. Kontaktopplysningene finner du på nettstedet vårt. Gå til weber.com.

MERK: Varmefordelingsringen skal ikke brukes som tilberedningsflate.

MERK: Det anbefales å bruke grillstarter-tilbehør (også kalt grillstarter) når du skal tenne grillkullet.

Les **FARE-**, **ADVARSEL-** og **FORSIKTIG-**merknadene som følger med grillstarteren (eller avsnittet «Tenn kullet» i brukerveiledningen for grillen) før du tenner. Hvis du ikke har brukerveiledningen, ta kontakt med kundeservice i ditt område via kontaklinformasjonen på nettstedet vårt. Gå til weber.com.

Daglig vedlikehold

- Børst ren etter hver bruk for å fjerne matrester.
- Overflaterust kan dannes over tid. Dette er normalt og forårsaket av eksponering for høy varme og matsøl. Mindre overflaterust kan fjernes med en grillbørste.
- Fargen på den rustfrie ståloverflaten endre seg etter hvert. Dette er normalt og vil ikke endre tilberedningsresultatet.
- La stå i grillen for daglig oppbevaring. Ikke nødvendig å demontere.

Tips til dypprengjøring

Matrester kan samle seg opp over tid. Her er en effektiv metode for fjerning:

1. Fjern så mye matrester som mulig fra tilbehøret.
2. Bland tre deler bakepulver med én del vann. Lag en pasta.
3. Påfør rikelig med pasta på tilbehøret. Den skal være tykk nok til å dekke helt.
4. La blandingen stå i noen timer eller over natta. Tilsett mer bakepulver, og børst med en myk børste eller svamp.
5. Skyll og tørk godt av.

MERK: Ekstra vanskelige rester kan fjernes ved å helle eddik over pastaen like før rengjøring. Når det har sluttet å boble og frese, kan du begynne å skrubbe og skylle. Ta kontakt med din lokale kundeservicerepresentant hvis du har spørsmål. Du finner kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Gå til www.weber.com.



Oppsett og grillinstruksjoner for grilling på høy varme (steke- og varmluft):

1. Fjern grillristen (den øverste) fra grillen.
2. Ta bort kullristen (bunn) og fjern aske fra bunnen av grillboksen.
3. Åpne spjeldene helt (de nedre) i grillboksen på grillen.
4. Sett kullristen tilbake.
5. Tenn brikettene. Vent til brikettene er blitt litt grå med aske. (En Weber-grillstarter anbefales for den beste opplevelsen.)
6. Plasser kjeglen midt på bunnristen **(A)**.
7. Tilsett tent kull forsiktig i kjeglen **(B)**.
8. Plasser grillristen på grillen, og velg grillmetode:

Direkte grilling

Bruning over kjeglen (C): Bruning av biffer eller koteletter rett over Varmefordeler til kullgrill går raskt. Brun hver side av maten, 15–30 sekunder på hver side. Det kan være du må steke kjøttet indirekte (rundt kjeglen) for å oppnå ønsket ferdighetsgrad, avhengig av tykkelsen på kjøttet.

Indirekte grilling

Konveksjonsvarme rundt kjeglen (D): For mat som krever lenger tilberedningstid, f.eks. kylling, benytter Varmefordeler til kullgrill seg av konveksjonsvarme til å tilberede maten og gi en sprø overflate. Legg maten på risten rundt kjeglen i stedet for rett over. Sørg for at kullet får rikelig med oksygen (selv med lokket på). La lokkspjeldet stå åpent **(E)**.



Oppsett og instruksjoner for tilberedning på lav varme over tid (low and slow):

Varmefordeler til kullgrill gjør det enkelt å lage en «lunte» av kullet som vil brenne i 6–8 timer. Varmefordelingsringen sprer varmen slik at du kan bruke hele grillristen til maten.

1. Fjern grillristen (den øverste) fra grillen.
2. Ta bort kullristen (i bunnen), og fjern aske fra bunnen av grillboksen.
3. Åpne spjeldene (de nedre) i grillboksen på grillen.
4. Sett bunnristen på plass, og plasser kjeglen i midten **(F)**.
5. Fyll opp med **UTENTE** briketter 3/4 opp rundt kjeglen for å lage en «lunte». Sørg for at brikettene ligger tett sammen, og la det være et mellomrom mellom de to endene slik at det ikke blir en komplett sirkel **(F)**.
6. Monter de fire komponentene til varmfordelingsringen ved å plassere delene på et jevnt underlag **G**:

- *Klikk endeflikene sammen for å lage to halvdeler.*
- *Monter de to halvdelene sammen ved å feste de resterende endeflikene.*
- *Kontroller at alle de fire tilkoblingene sitter skikkelig.*

7. Bruk to Weber opptenningsblokker til å tenne kullet lengst ut på «lunta».
 8. Vent til de første brikettene har blitt litt grå med aske. Bruk grillvotter eller -hansker, og plasser den monterte varmfordelingsringen oppå kjegla **(H)**.
 9. Legg grillristen i grillen, og legg maten på grillristen. Hele ristoverflaten kan brukes **(I)**.
 10. Sett lokket på grillen. For å holde temperaturen på rett nivå for grilling på lav varme over tid (low and slow), 110–135°C, juster spjeldene slik at de nedre står 1/4 åpne og de øvre 1/8–1/4 åpne.
- * Du kan sette en form med vann inni kjegla for enda mer smak når du griller «low and slow» **(J)**.

Følg alle anvisningerne markeret med **ADVARSEL** og **FORSIGTIG** i brugervejledningen til din WEBER grill.

ADVARSEL: Brug altid varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du håndterer varmt tilbehør.

Hvis du ikke følger anvisninger markeret med **ADVARSEL** og **FORSIGTIG**, kan det medføre alvorlige personskader, eller det kan resultere i en brand eller eksplosion, som kan forårsage materielle skader. Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Log på weber.com.

BEMÆRK: Diffuseringen må ikke anvendes som grilloverflade.

BEMÆRK: Det anbefales at bruge en grillstarter til at tænde kullene.

Se anvisningerne i **FARE, ADVARSEL** og **FORSIGTIG**, der følger med grillstarteren (eller afsnittet "Optænding af kul/briketter" i brugervejledningen til din kulgrill), før du tænder kullene/briketterne. Hvis du ikke har en brugervejledning til din kulgrill, kan du kontakte din lokale kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Log på weber.com.

Normal daglig vedligeholdelse

- Børst ren efter hver brug for at fjerne madrester.
- Du vil måske bemærke let rust på overfladen, med tiden. Dette er normalt og skyldes udsættelse for høj varme og væske fra maden. Mindre overfladerust kan fjernes med en grillbørste.
- Farven på den rustfri stålcoverflade ændrer sig over tid. Dette er normalt og har ingen indflydelse på maden.
- Læg i grillen til opbevaring. Skal ikke skilles ad.

Tips til grundig rengøring

Der kan ophobe sig madrester i dit tilbehør over tid. Her er en effektiv metode til at fjerne dem:

1. Fjern så mange madrester fra tilbehøret som muligt.
2. Bland tre dele natron med én del vand. Rør rundt, til du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på tilbehøret. Det skal være tykt nok til at dække helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten over. Tilføj mere natron, og skrub med en børste eller svamp.
5. Skyl af og tør.

BEMÆRK: Hvis resterne er meget genstridige, kan du hælde eddike over massen lige før rengøringen. Når det stopper med at boble, skal du forsætte med at skrubbe og skylle. Kontakt din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du har spørgsmål. Log ind på www.weber.com.



Opsætnings- og grillvejledning til tilberedning ved høj varme (svitsning og konvektionsvarme):

1. Fjern den (øverste) grillrist fra grillen.
2. Fjern kulristen (nederst), og fjern aske fra bunden.
3. Åbn ventilationsåbningerne (nederst) på grillen helt.
4. Sæt den nederste rist på igen.
5. Tænd dine kul/briketter. Vent, indtil kullene/briketterne er blevet lidt grå med aske. (Det anbefales, at du bruger en Weber-grillstarter for at få den bedste oplevelse.)
6. Placer keglen midt på den nederste rist **(A)**.
7. Kom forsigtigt de tændte kul/briketter i keglen **(B)**.
8. Placer grillristen på grillen, og vælg grillmetode:

Direkte varme

Svitsning over keglen (C): Det er hurtigt at grille steaks eller koteletter med Varmefordeler til kulgrill. Grill hver side af maden med 15-30 sekunders mellemrum. Afhængigt af tykkelsen på dit kød kan det være nødvendigt at tilberede det ved indirekte varme (rundt om keglen) for at opnå den ønskede stegningsgrad.

Indirekte varme

Konvektionsvarme omkring keglen (D): Til fødevarer, der kræver længere tilberedningstid, som f.eks. kylling, bruger Varmefordeler til kulgrill kraften fra konvektionsluft til at opvarme maden og gøre den sprød. Læg maden på risten rundt om keglen i stedet for direkte over keglen. Sørg for, at kullene/briketterne får masser af ilt (selv med låget på). Hold lågsplædet åbent **(E)**.



Opsætnings- og grillvejledning til langtidstilberedning:

Varmefordeler til kulgrill gør det nemt at danne en slags lunte af kul/briketter, der brænder langsomt i 6-8 timer.

Diffuseringen fordeler varmen og giver dig mulighed for at bruge hele grillristen til din mad.

1. Fjern den (øverste) grillrist fra grillen.
2. Fjern kulristen (nederst), og fjern aske fra bunden.
3. Åbn ventilationsåbningerne (nederst) på grillen helt.
4. Læg den nederste rist i grillen igen, og anbring keglen i midten **(F)**.
5. Tilføj **UTÆNDE** kul/briketter 3/4 rundt om keglen for at danne en lunte af kul/briketter. Sørg for, at kullene/briketterne ligger tæt sammen med et mellemrum mellem de to ender, så der ikke laves en cirkel **(F)**.
6. Saml de fire dele af diffuseringen ved at placere delene på en flad overflade **(G)**:

- Klik endetapperne sammen for at lave to samlede halvdele.
- Saml de to halvdele ved at fastgøre de resterende endetapper.
- Kontrollér, at alle fire tilslutninger er sikkert samlet.

7. Brug to Weber-optændingsblokke til at tænde kullene/briketterne i den ene ende af luntens for at få gang i kullene/briketterne.
8. Vent, indtil de første kul/briketter er blevet lidt grå med aske. Tag grillhandsker på, og anbring den samlede diffusering oven på keglen **(H)**.
9. Læg grillristen på grillen, og læg maden på risten. Du kan bruge hele ristens overflade **(I)**.
10. Luk låget på grillen. For at opretholde temperaturen i langtidstilberedningsområdet (110 °C til 135 °C) skal ventilationsåbningen/ventilationsåbningerne i bunden indstilles til 1/4 åben, og topsplædet til 1/8-1/4 åben.

* For at få mere smag kan du sætte en vandbakke i keglen under langtidstilberedningen **(J)**.



Följ all information om **VARNINGAR** och **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER** i bruksanvisningen till din **WEBER-grill**.

⚠ VARNING! Bär alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med SS-EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du hanterar varma tillbehör.

Om du inte följer all information om **VARNINGAR** och **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER** finns risk för allvarliga personskador, brand eller explosion som kan leda till egendomsskador. Om du har några frågor kontaktar du din lokala kundtjänst. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats. Logga in på weber.com.

OBS! Spridarringen får inte användas som tillagningsyta.

OBS! Användning av brikettändare (skorstenständare) rekommenderas för att tända briketterna.

Läs informationen om **FAROR, VARNINGAR** och **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER** som medföljer skorstenständaren (eller avsnittet "Tända briketter" i kolgrillens bruksanvisning) innan du tänder briketter. Om du inte har grillens bruksanvisning, kontakta din lokala kundservice via kontaktinformationen på vår webbplats. Logga in på weber.com.

Normal daglig skötsel

- Borsta rent efter varje användning för att avlägsna matrester.
- Med tiden kan du märka av en lätt ytrost. Detta är normalt och orsakas av exponering för hög värme och matspill. Mindre ytrost kan avlägsnas med en grillborste.
- Efter användning kommer färgen på den rostfria ytan att börja ändras. Detta är normalt och påverkar inte tillagningsresultatet.
- Låt stå i grillen för daglig förvaring. Behöver inte demonteras.

Tips för djuprengöring

Med tiden kan matrester fastna på ditt tillbehör. Så här avlägsnar du dessa på ett effektivt sätt:

1. Ta bort så mycket matrester som möjligt från tillbehöret.
2. Blanda sedan tre delar bikarbonat med en del vatten. Blanda tills du får en tjock smet.
3. Applicera ett rikligt lager av smeten på tillbehöret. Det ska vara tillräckligt tjockt för att täcka helt.
4. Låt smeten verka i några timmar, eller över natten. Tillsätt mer bikarbonat och skrubba med en diskborste eller tvättsvamp.
5. Skölj av och torka.

OBS! Om du har extra tuffa rester kan du hålla vinäger över smeten innan du börjar skrubba. När det slutar bubbla kan du fortsätta skrubba och skölja av. Om du har några frågor kontaktar du din lokala kundtjänst. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats. Logga in på www.weber.com.



Anvisningar för inställning, grillning och tillagning på hög värme (grillning och konvektionsvärme):

1. Ta ut (det övre) grillgallret från grillen.
2. Ta ut (det nedre) kolgallret och rensa bort aska från baljans botten.
3. Öppna baljans spjäll (det nedre) helt på grillen.
4. Sätt tillbaka det nedre gallret.
5. Tänd briketterna. Vänta tills briketterna har blivit svagt gråa av aska. (För bästa resultat rekommenderas en Weber skorstenständare.)
6. Placera konen mitt på det nedre gallret (**A**).
7. Tillsätt försiktigt de tända briketterna i konen (**B**).
8. Placera grillgallret i grillen och välj grillmetod:

Direkt tillagning

Grilla över konen (C): Det går snabbt att grilla biffar eller kotletter med Kolvärmeregulator. Grilla varje sida av maten i 15–30 sekunders intervall. Beroende på köttets tjocklek kan du behöva använda indirekt tillagning (runt konen) för att uppnå önskad tillagningsgrad.

Indirekt tillagning

Konvektionsvärme runt konen (D): För mat som kräver längre tillagningstider, t.ex. kyckling, använder Kolvärmeregulator varmluft för att värma och få maten krispig. Placera maten på gallret runt konen istället för direkt över den. Se till att kolen får ordentligt med syre (även med locket på). Håll lockspjället öppet (**E**).



Inställning och grillinstruktioner för tillagning med low-and-slow:

Med Kolvärmeregulator kan du enkelt arrangera briketterna så att de brinner långsamt i 6–8 timmar. Spridningsringen sprider värmen så att du kan använda hela grillgallret till maten.

1. Ta ut det övre grillgallret från grillen.
2. Ta ut (det nedersta) kolgallret och rensa bort aska från baljans botten.
3. Öppna baljans (nedre) spjäll helt på grillen.
4. Sätt tillbaka det nedre gallret och placera konen i mitten (**F**).
5. Tillsätt och arrangera **OTÄNDA** briketterna i ett 3/4 varv runt konen. Se till att briketterna placeras tätt intill varandra och lämna ett mellanrum mellan de två ändarna så att det inte blir en hel cirkel (**F**).
6. Montera de fyra spridarringskomponenterna genom att placera delarna på en plan yta (**G**):

- *Knäpp ihop ändflikarna till två hopsatta halvor.*
 - *Montera ihop de två halvorna genom att spärra de återstående ändflikarna.*
 - *Kontrollera att alla fyra anslutningarna är ordentligt spärrade.*
7. Använd två Weber tändkuber och tänd briketterna i början av din brikettuppläggning för att tända briketterna.
 8. Vänta tills de första briketterna har blivit svagt gråa av aska. Använd grillvantar eller grillhandskar och placera den monterade spridningsringen ovanpå konen. (**H**).
 9. Placera grillgallret i grillen och lägg maten på gallret. Du kan använda hela gallerytan (**I**).
 10. Lägg locket på grillen. För att bibehålla temperaturen för low-and-slow (121 – 135 C) justera baljans spjäll till 1/4 öppet och det övre spjället till 1/8–1/4 öppet.
- * För mer smak kan ett vattentråg placeras i konen under tillagning med "low-and-slow" (**J**).

Volg alle aanwijzingen met betrekking tot **WAARSCHUWING** en **PAS OP** in de gebruikershandleiding van je **WEBER-barbecue**.

⚠ WAARSCHUWING: Draag altijd hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het oppakken van een heet accessoire.

Wanneer je de aanwijzingen met betrekking tot **WAARSCHUWING** en **PAS OP** niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel, brand of een explosie met schade aan eigendommen. **Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op www.weber.com.**

OPMERKING: de diffusorring mag niet worden gebruikt als kookoppervlak.

OPMERKING: Het gebruik van een houtskoolstarter (vaak een 'brikettenstarter' genoemd) wordt aanbevolen om de houtskool aan te steken.

Raadpleeg de aanwijzingen met betrekking tot GEVAAR, WAARSCHUWING en LET OP bij je brikettenstarter (of het hoofdstuk 'Houtskool aansteken' in de gebruikershandleiding van je houtskoolbarbecue) voordat je de houtskool aansteekt. Als je geen gebruikershandleiding van je houtskoolbarbecue hebt, neem dan contact op met de klantenservice vertegenwoordiger voor jouw regio via de contactgegevens op onze website. Log in op www.weber.com.

Normaal dagelijks onderhoud

- Borstel na elk gebruik schoon om voedselresten te verwijderen.
- Je kunt na verloop van tijd lichte roestvorming op het oppervlak gaan zien. Dit is normaal en wordt veroorzaakt door blootstelling aan hoge hitte en druipend voedsel. Lichte roest kan met een reinigingsborstel worden verwijderd.
- De kleur van het roestvrijstalen oppervlak zal veranderen naarmate het product vaker gebruikt wordt. Dit is normaal en heeft geen invloed op de bakresultaten.

- Laat gewoon in de barbecue zitten als je deze opbergt. Demontage is niet nodig.



Tips voor een grondige reiniging

Na verloop van tijd kunnen zich voedselresten op het accessoire ophopen. Een effectieve methode om deze te verwijderen:

1. Verwijder zoveel mogelijk voedselresten van het accessoire.
2. Meng drie delen baksoda met een deel water. Er ontstaat een pasta.
3. Breng de pasta rijkelijk aan op het accessoire. Deze moet dik genoeg zijn om het oppervlak volledig te bedekken.
4. Laat de pasta een paar uur tot een nacht intrekken. Voeg meer baksoda toe en boen schoon met een borstel of spons.
5. Spoel af en maak droog.

LET OP: Voor extra hardnekkige resten giet je wat azijn over de pasta voor je gaat schoonmaken. Zodra de bruisende reactie is gestopt, ga je door met schrobben en spoelen. Neem bij vragen contact op met de klantenservice in jouw land via de contactgegevens op onze website. Log in op www.weber.com.



Installatie- en barbecue-instructies voor koken op hoge warmte (schroeien en hete lucht):

1. Verwijder het grillrooster (het bovenste rooster) uit de barbecue.
2. Verwijder het houtskoolrooster (het onderste rooster) en verwijder as van de bodem van de ketel.
3. Open de (onderste) ketelventilatiegaten van je barbecue volledig.
4. Plaats het onderste rooster terug.
5. Steek de briketten aan. Wacht tot de briketten lichtgrijs zijn geworden met as. (Een Weber brikettenstarter wordt aanbevolen voor de beste ervaring.)
6. Plaats de kegel in het midden van het onderste rooster **(A)**.
7. Voeg voorzichtig brandende kolen toe aan de kegel **(B)**.
8. Plaats de grillroosters in de barbecue en kies je barbecuemethode:

Direct barbecueën

Schroeien boven de kegel (C): Steaks of karbonades schroeien met het Houtskoolwarmteverdeler gaat heel snel. Schroei elke kant van je voedsel in intervallen van 15-30 seconden. Afhankelijk van de dikte van je vlees moet je het misschien indirect grillen (rond de kegel) om de gewenste gaarheid te verkrijgen.

Indirect barbecueën

Convectiewarmte rond de kegel (D): Voor voedsel dat langere gaartijden nodig heeft, zoals kip, gebruikt het Houtskoolwarmteverdeler de kracht van hete lucht om je voedsel te verwarmen en knapperig te maken. Leg het voedsel op het rooster rond de kegel in plaats van direct boven de kegel. Zorg ervoor dat de kolen voldoende zuurstof krijgen (zelfs met het deksel erop). Houd het dekselventilatiestrooster open **(E)**.



Installatie- en barbecue-instructies voor low-and-slow barbecueën:

Met het Houtskoolwarmteverdeler maak je eenvoudig een soort lont van houtskool die 6-8 uur lang langzaam brandt. De

diffusorring verdeelt de warmte zodat je het hele grillrooster kunt gebruiken voor al je gerechten.

1. Verwijder het grillrooster (het bovenste rooster) uit de barbecue.
2. Verwijder het houtskoolrooster (het onderste rooster) en verwijder as van de bodem van de ketel.
3. Open de (onderste) ketelventilatiegaten van je barbecue volledig.
4. Plaats het onderste rooster terug en plaats de kegel in het midden **(F)**.
5. Voeg **ONAANGESTOKEN** briketten tot 3/4 rond de kegel toe om een soort lont te creëren. Zorg ervoor dat de briketten dicht bij elkaar worden geplaatst, zodat er ruimte overblijft tussen de twee uiteinden. Het is dus geen volledige cirkel **(F)**.
6. Monteer de vier onderdelen van de diffusorring door de onderdelen op een vlakke ondergrond **(G)** te plaatsen:

- *Klik de lipjes aan elkaar om twee gemonteerde helften te maken.*
- *Zet de twee helften op elkaar door de andere eindlipjes vast te zetten.*
- *Controleer of alle vier de aansluitingen goed vastzitten.*

7. Steek met twee Weber-aanmaakblokjes de houtskool aan het begin van het lont aan. De hete kolen verhitten de volgende kolen in de rij.
8. Wacht tot de eerste briketten lichtgrijs zijn geworden met as. Gebruik barbecuewanten of -handschoenen om de gemonteerde diffusorring op de kegel te plaatsen **(H)**.
9. Plaats het grillrooster in de barbecue en leg het voedsel op het rooster. Je kunt het volledige roosteroppervlak **(I)** gebruiken.
10. Plaats het deksel op de barbecue. Om de temperatuur in het low-and-slow-bereik (121 - 135 C) te handhaven, stel je de ventilatieopening(en) van de ketel in op 1/4 open en het bovenste ventilatiestrooster op 1/8 - 1/4 open.

* Voor meer smaak kun je een waterreservoir in de kegel plaatsen tijdens low-and-slow koken **(J)**.



Attenersi sempre a tutti i messaggi di **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** riportati nella guida utente del barbecue Weber.

AVVERTENZA: Quando si usa un accessorio caldo, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).

Il mancato rispetto di questi messaggi di **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** può causare gravi lesioni personali, incendi o esplosioni, e danni materiali. In caso di domande, rivolgersi al Servizio Clienti della propria zona utilizzando le informazioni di contatto presenti sul nostro sito web. Accedi a weber.com.

NOTA: L'anello diffusore non deve essere utilizzato come superficie di cottura.

NOTA: Per accendere il carbone si consiglia l'uso di un accessorio comunemente chiamato "ciminiera di accensione".

Prima di accendere il carbone, leggere i messaggi di **PERICOLO**, **AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** inclusi con la ciminiera di accensione (o la sezione "Accensione del carbone" della Guida utente del barbecue a carbone, contattare il Servizio Clienti della propria zona utilizzando le informazioni di contatto presenti sul nostro sito web. Accedi a weber.com.

Normale cura quotidiana

- Pulire con una spazzola dopo ogni utilizzo per rimuovere le particelle di cibo.
- Con il tempo, la superficie potrebbe arrugginirsi leggermente. Si tratta di un fenomeno normale, causato dall'esposizione al calore elevato e al grasso che cola dai cibi. Una piccola quantità di ruggine superficiale può essere rimossa con una spazzola per griglie.
- Con l'uso, il colore della superficie in acciaio inox potrebbe cambiare. Ciò è normale e non influisce sui risultati di cottura.
- Lasciare la griglia montata nel barbecue dopo ogni utilizzo. Non è necessario smontarla.

Consigli per una pulizia approfondita

Con il tempo, sull'accessorio possono accumularsi residui di cibo. Ecco un metodo efficace per rimuoverli:

1. Rimuovere dall'accessorio quanti più residui di cibo possibile.
2. Mescolare tre parti di bicarbonato di sodio con una parte di acqua. Si formerà una pasta.
3. Applicare sull'accessorio un'abbondante quantità di pasta. Lo strato deve essere abbastanza spesso da coprire completamente la superficie.
4. Lasciar agire il composto per alcune ore o per tutta la notte. Aggiungere altro bicarbonato di sodio e strofinare con una spazzola o una spugna.
5. Risciacquare e asciugare.

NOTA: Per i residui più ostinati, versare dell'aceto sulla pasta appena prima della pulizia. Al termine della reazione, continuare a strofinare e risciacquare. In caso di domande, rivolgersi al Servizio Clienti della propria zona utilizzando le informazioni di contatto presenti sul nostro sito web. Accedere a www.weber.com.



Istruzioni per la preparazione del barbecue per cottura ad alta temperatura (rosolatura e calore per convezione):

1. Rimuovere la griglia di cottura (superiore) dal braciere.
2. Togliere la griglia (inferiore) del carbone e rimuovere la cenere dal fondo del braciere.
3. Aprire completamente le valvole di tiraggio (sul fondo) del braciere.
4. Rimontare la griglia inferiore.
5. Accendere i bricchetti. Attendere che i bricchetti diventino leggermente grigi di cenere. (Per un'esperienza ottimale, si consiglia di utilizzare una "ciminiera di accensione" Weber).
6. Posizionare il cono al centro della griglia inferiore **(A)**.
7. Aggiungere con cautela del carbone acceso nel cono **(B)**.
8. Posizionare la griglia di cottura sul barbecue e scegliere il metodo di cottura:

Cottura diretta

Rosolatura sul cono (C): Rosolare bistecche o bracioline con il Dispositivo di gestione del calore del carbone è un gioco da ragazzi. Rosolare ogni lato del cibo a intervalli di 15-30 secondi. A seconda dello spessore della carne, potrebbe essere necessario cuocerla in modo indiretto (intorno al cono) per ottenere il grado di cottura desiderato.

Cottura indiretta

Calore per convezione intorno al cono (D): Per i cibi che richiedono tempi di cottura più lunghi, come il pollo, il Dispositivo di gestione del calore del carbone utilizza la potenza dell'aria calda per riscaldare e rendere croccanti gli alimenti. Posizionare il cibo sulla griglia intorno al cono anziché direttamente sopra il cono. Assicurarsi che il carbone riceva ossigeno in abbondanza (anche se il coperchio è chiuso). Lasciare aperta la valvola d'aerazione del coperchio **(E)**.



Istruzioni per la preparazione e la cottura "Low & Slow":

Il Dispositivo di gestione del calore del carbone consente di creare facilmente una miccia di carbone che brucerà lentamente per 6-8 ore. L'anello diffusore diffonde il calore, consentendo di utilizzare per il cibo l'intera griglia di cottura.

1. Rimuovere la griglia di cottura (superiore) dal braciere.
2. Togliere la griglia (inferiore) del carbone e rimuovere la cenere dal fondo del braciere.
3. Aprire completamente le valvole di tiraggio (sul fondo) del braciere.
4. Rimontare la griglia inferiore e posizionare il cono al centro **(F)**.
5. Aggiungere bricchetti **SPENTI** intorno a 3/4 della base del cono per creare una miccia. Posizionare i bricchetti vicini tra loro lasciando uno spazio tra le due estremità in modo da non formare un cerchio completo **(F)**.
6. Assemblare i quattro componenti dell'anello diffusore disponendo le parti su una superficie piana **(G)**:

- *Agganciare insieme le linguette terminali per formare due metà assemblate.*
 - *Assemblare le due metà fissando le linguette terminali rimanenti.*
 - *Verificare che tutte e quattro le connessioni siano ben fissate.*
7. Utilizzando due cubetti accendifuoco Weber, appiccicare il fuoco all'inizio della miccia per accendere il carbone.
 8. Attendere che i primi bricchetti diventino leggermente grigi di cenere. Utilizzando guanti o muffole da barbecue, posizionare l'anello diffusore assemblato sopra il cono **(H)**.
 9. Inserire la griglia di cottura nel barbecue e disporre il cibo sulla griglia. È possibile utilizzare l'intera superficie della griglia **(I)**.
 10. Mettere il coperchio al barbecue. Per mantenere le temperature nell'intervallo di cottura "Low & Slow" (107-135 °C), regolare le valvole di tiraggio del braciere su un grado di apertura di 1/4 e la valvola d'aerazione superiore su un grado di apertura di 1/8 - 1/4.
- * Per un sapore più intenso, durante la cottura "Low & Slow" è possibile posizionare una vaschetta per l'acqua all'interno del cono **(J)**.

Respeite todas as indicações de AVISO e CUIDADO apresentadas no Manual do proprietário do seu grelhador WEBER.

AVISO: Use sempre luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao manusear um acessório quente.

O não cumprimento das indicações de AVISO e CUIDADO pode provocar ferimentos ou morte ou pode resultar em incêndio ou explosão, provocando danos materiais. Se tiver qualquer dúvida, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a weber.com/pt.

NOTA: o anel difusor não deve ser utilizado como superfície de cozedura.

NOTA: recomenda-se a utilização de um acessório de acendimento do carvão (geralmente designado de "chaminé de acendimento") para acender o carvão.

Antes de acender o carvão, consulte as indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO incluídas na sua chaminé de acendimento (ou na secção "Acender carvão" do Manual do Proprietário do seu grelhador a carvão). Caso não possua o Manual do Proprietário do Grelhador a carvão, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a weber.com/pt.

Cuidados diários normais

- Limpar após cada utilização para remover partículas de alimentos.
- Poderá ser perceptível uma ligeira oxidação da superfície ao longo do tempo. Esta é normal e é causada pela exposição a altas temperaturas e aos resíduos de alimentos que caem. A ferrugem superficial ligeira pode ser removida com uma escova para grelhador.
- Ao longo do tempo, a cor da superfície em aço inoxidável começa a mudar. Isso é normal e não influencia os resultados nos alimentos.
- Deixar no grelhador para o armazenamento diário. Não é necessário desmontar.

Dicas para uma limpeza profunda

O seu acessório pode acumular resíduos de alimentos ao longo do tempo. Aqui tem um método eficaz para a sua remoção:

1. Remova o máximo possível de resíduos do acessório.
2. Misture três partes de bicarbonato de sódio e uma parte de água. Irá formar-se uma pasta.
3. Aplique uma quantidade generosa de pasta no acessório. Deve ser uma camada espessa o suficiente para revestir na totalidade.
4. Deixe a mistura atuar durante algumas horas ou de um dia para o outro. Acrescente mais bicarbonato de sódio e esfregue com uma escova ou esponja.
5. Enxague e seque.

NOTA: No caso de resíduos mais persistentes, verta vinagre sobre a pasta mesmo antes de limpar. Quando a efervescência começar, continue a esfregar e enxague. Se tiver qualquer dúvida, contacte o Representante do Apoio ao Cliente da sua área, utilizando as informações de contacto na nossa página web. Aceda a www.weber.com.



Instruções de configuração e para grelhar com calor alto (selar e calor por convecção):

1. Remova a grelha de cozedura (superior) do seu grelhador.
2. Retire a grelha (inferior) de carvão e limpe as cinzas do fundo da cuba.
3. Abra na totalidade as aberturas de ventilação (inferiores) da cuba no seu grelhador.
4. Substitua a grelha inferior.
5. Acenda o carvão. Aguarde até o carvão ficar ligeiramente coberto de cinzas. (É recomendada a utilização de uma "chaminé de acendimento" da Weber para a melhor experiência.)
6. Posicione o cone no centro da grelha inferior **(A)**.
7. Adicione cuidadosamente as brasas acesas no cone **(B)**.
8. Posicione a grelha de cozedura no grelhador e escolha o seu método de barbecue:

Cozedura direta

Selar sobre o cone (C): Selar bifes ou costeletas com o Controlador do calor do carvão é rápido. Sele cada um dos lados em intervalos de 15 a 30 segundos. Dependendo da espessura da carne, pode ser necessário cozinhar indiretamente (à volta do cone) para atingir o grau de cozedura pretendido.

Cozedura indireta

Calor por convecção à volta do cone (D): Para alimentos que precisem de tempos de cozedura mais longos, como frango, o Controlador do calor do carvão usa o poder do ar de convecção para aquecer os alimentos e deixá-los crocantes. Coloque os alimentos na grelha, à volta do cone, em vez de diretamente sobre o cone. Certifique-se de que as brasas recebem bastante oxigénio (mesmo com a tampa fechada). Mantenha o registo de ar na tampa aberto **(E)**.



Instruções de configuração e para grelhar ao estilo "low-and-slow":

Com o Controlador do calor do carvão, é fácil criar um "rastilho" de carvão que irá queimar lentamente durante 6 a 8 horas. O

anel difusor espalha o calor, permitindo-lhe usar toda a grelha para os seus alimentos.

1. Remova a grelha de cozedura (superior) do seu grelhador.
2. Retire a grelha de carvão (inferior) e limpe as cinzas do fundo da cuba.
3. Abra na totalidade as aberturas de ventilação da cuba (inferiores) no seu grelhador.
4. Substitua a grelha inferior e posicione o cone no centro **(F)**.
5. Adicione carvão **APAGADO** em 3/4 da área à volta do cone para criar um "rastilho". Certifique-se de que os pedaços de carvão são colocados próximos uns dos outros, deixando um espaço entre as duas extremidades para que não se forme um círculo completo **(F)**.
6. Monte os quatro componentes do anel difusor, dispondo as peças sobre uma superfície plana **(G)**:

- Encaixe as patilhas nas extremidades para criar duas metades montadas.
- Monte as duas metades uma à outra, encaixando as restantes patilhas nas pontas.
- Verifique se os quatro pontos de união estão bem fixos.

7. Usando dois cubos de acendalha Weber, acenda o carvão no início do "rastilho".
8. Aguarde até os primeiros pedaços de carvão ficarem ligeiramente cobertos de cinzas. Usando luvas de barbecue, coloque o anel difusor montado sobre o cone **(H)**.
9. Coloque a grelha de cozedura no grelhador e coloque os alimentos na grelha. Pode utilizar toda a superfície da grelha **(I)**.
10. Feche a tampa do grelhador. Para manter as temperaturas no intervalo "low-and-slow" (110-135°C), ajuste a(s) abertura(s) de ventilação da cuba para 1/4 de abertura e o registo de ar superior para 1/8 - 1/4 de abertura.

* Para mais sabor, pode colocar um recipiente com água no interior do cone durante a cozedura "low-and-slow" **(J)**.



Należy postępować zgodnie ze wszystkimi OSTRZEŻENIAMI I ZASADAMI OSTROŻNOŚCI zamieszczonymi w podręczniku użytkownika grilla marki WEBER.

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas obsługi gorących akcesoriów należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

Zignorowanie OSTRZEŻEŃ i ZASAD OSTROŻNOŚCI może prowadzić do poważnych obrażeń ciała bądź do pożaru lub wybuchu skutkujących zniszczeniem mienia. W razie pytań prosimy o kontakt z przedstawicielem działu obsługi klienta w danym regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie weber.com.

UWAGA: nie należy używać pierścienia dyfuzora jako powierzchni do smażenia.

UWAGA: do rozpalania węgla zaleca się stosowanie rozpalacza do węgla drzewnego (powszechnie nazywanego rozpalaczem kominowym).

Przed rozpaleniem węgla zapoznać się z opisami NIEBEZPIECZEŃSTWA, OSTRZEŻENIAMI i PRZESTROGAMI dołączonym do rozpalacza kominowego (lub sekcją „Rozpalanie węgla drzewnego” w podręczniku użytkownika grilla węglowego). Jeśli nie masz podręcznika użytkownika grilla węglowego, skontaktuj się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim regionie, korzystając z informacji kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie weber.com.

Codzienna konserwacja

- Czyścić szczotką po każdym użyciu, aby usunąć resztki jedzenia.
- Z czasem można zauważyć lekkie rdzewienie powierzchni. Jest to normalne zjawisko spowodowane narażeniem na wysokie temperatury i kapaniem tłuszczu z żywności. Niewielkie ilości rdzy powierzchniowej można usunąć za pomocą szczotki do grilla.
- Z czasem kolor powierzchni stali nierdzewnej zacznie się zmieniać. Jest to normalne i nie ma wpływu na rezultaty przyrządzania potraw.
- Przechowywać z grillem. Nie ma potrzeby demontażu.

Wskazówki dotyczące gruntownego czyszczenia

Na akcesorium mogą z czasem osadzać się resztki jedzenia. Oto skuteczna metoda usuwania:

1. Usunąć z akcesorium jak najwięcej resztek jedzenia.
2. Przygotować roztwór złożony z trzech części sody i jednej części wody. Utworzy się pasta.
3. Natożyć obficie pastę na powierzchnię akcesorium. Gruba warstwa powinna ją całkowicie pokryć.
4. Pozostawić pastę na kilka godzin lub na noc. Dodać więcej sody i wyczyścić powierzchnię delikatną szczoteczką lub gąbką.
5. Optukać i wysuszyć powierzchnię.

UWAGA: w przypadku uporczywych pozostałości tuż przed czyszczeniem pastę można połać octem. Gdy skończy się musowanie, wyszorować i optukać powierzchnię. W razie pytań prosimy o kontakt z przedstawicielem działu obsługi klienta w danym regionie, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej. Zaloguj się na stronie www.weber.com.



Instrukcje konfiguracji i grillowania dla grillowania w wysokiej temperaturze (smażenie i gorące powietrze):

1. Wyjąć (górny) ruszt do grillowania z grilla.
2. Wyjąć (dolny) ruszt na węgiel i usunąć popiół z dna miski.
3. Całkowicie otworzyć (dolne) otwory wentylacyjne miski grilla.
4. Wymienić kratkę dolną.
5. Zapalić brykiety. Poczekać, aż brykiety lekko zabarwią się na szaro z popiołem. (Aby zapewnić najlepsze wrażenia, zaleca się skorzystanie z „rozpalacza kominowego” firmy Weber).
6. Umieścić stożek na środku kratki dolnej **(A)**.
7. Ostrożnie dodać palące się węgle do stożka **(B)**.
8. Umieścić ruszt do pieczenia na grillu i wybrać metodę grillowania:

Metoda bezpośrednia

Opiekanie nad stożkiem (C): Opiekanie steków lub kotletów z Kontroler temperatury grilla przebiega szybko. Opiekać potrawy z każdej strony przez 15–30 sekund. W zależności od grubości mięsa w celu uzyskania pożądanego stopnia wypieczenia konieczne może być jego pośrednie ugotowanie (obok stożka).

Metoda pośrednia

Ciepło konwekcyjne wokół stożka (D): W przypadku produktów, które wymagają dłuższego czasu przyrządzania, takich jak kurczak, Kontroler temperatury grilla wykorzystuje moc gorącego powietrza. Umieścić jedzenie na ruszcie wokół stożka, zamiast bezpośrednio nad stożkiem. Upewnić się, że węgle otrzymują wystarczającą ilość tlenu (nawet przy założonej pokrywie). Otworzyć przepustnicę pokrywy **(E)**.



Instrukcje konfiguracji i grillowania dla powolnego grillowania w niskiej temperaturze:

Kontroler temperatury grilla ułatwia powolne spalanie się węgla drzewnego

przez 6–8 godzin. Pierścień dyfuzora rozprowadza ciepło, umożliwiając wykorzystanie całego rusztu do grillowania.

1. Wyjąć (górny) ruszt do grillowania z grilla.
2. Wyjąć (dolny) ruszt na węgiel i usunąć popiół z dna miski.
3. Całkowicie otworzyć (dolne) otwory wentylacyjne miski grilla.
4. Założyć kratkę dolną i ustawić stożek na środku **(F)**.
5. Dodać brykiety UNLIT na 3/4 obwodu stożka, aby stworzyć „zapalnik”. Upewnić się, że brykiety są umieszczone blisko siebie, pozostawiając odstęp pomiędzy końcami, tak aby nie był to pełny okrąg **(F)**.
6. Złożyć cztery elementy pierścienia dyfuzora, układając je na płaskiej powierzchni **(G)**:

- Połączyć ze sobą zatrzaski, aby złożyć dwie połówki.
- Zmontować razem dwie połówki, mocując pozostałe wypusty końcowe.
- Sprawdzić, czy wszystkie cztery połączenia są zabezpieczone.

7. Używając dwóch kostek do rozpalania Weber, rozpalic węgiel na początku „zapalnika”, aby rozpocząć rozpalanie węgla.
8. Zaczekać, aż kilka pierwszych brykietów lekko spopieli się. Używając rękawic do grilla, umieścić zmontowany pierścień dyfuzora na górze stożka **(H)**.
9. Umieścić ruszt do pieczenia na grillu i położyć na nim jedzenie. Można wykorzystać całą powierzchnię rusztu **(I)**.
10. Zamknąć pokrywę grilla. Aby utrzymać temperaturę w niskim i wolnym zakresie przyrządzania (225–275°F), ustawić otwory wentylacyjne w misie w pozycji 1/4 otwartej, a górną przepustnicę w pozycji 1/8–1/4 otwartej.

* Aby uzyskać lepszy smak, podczas powolnego pieczenia w niskiej temperaturze w stożku można umieścić miskę z wodą **(J)**.

Přečtěte si všechna **VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHY**, které najdete v příručce uživatele grilu **WEBER**.

VAROVÁNÍ: Při práci s rozpáleným příslušenstvím vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky (které splňují normu EN 407, stupeň žáruvzdornosti 2 nebo vyšší).

Pokud se nebudete řídit těmito **VAROVÁNÍMI** a **VÝSTRAHAMI**, můžete si způsobit vážná zranění. Nedodržení může mít také za následek vznik požáru či výbuch, které by mohly vést ke škodám na majetku. Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na pracovníky lokálního zákaznického servisu pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránky weber.com.

POZNÁMKA: difuzér nesmí být používán jako grilovací plocha.

POZNÁMKA: K podpálení dřevěného uhlí doporučujeme použít pomocný systém pro zapálení dřevěného uhlí (obvykle označovaný jako „zapalovací komín“).

Před zapálením dřevěného uhlí si přečtěte část **NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ** a **VÝSTRAHA**, které najdete v sekci „Zapalovací komín“ (nebo „Podpálení dřevěného uhlí“) v příručce uživatele grilu. Pokud příručku uživatele grilu nemáte, kontaktujte pracovníky lokálního zákaznického servisu pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách. Přihlaste se na stránky weber.com.

Běžná každodenní péče

- Po každém použití odstraňte zbytky jídla kartáčem.
- Na povrchu můžete časem zaznamenat stopy rzi. Jedná se o běžný jev, který je způsoben vysokým žářem a vypečenými šťávami z pokrmů. Stopy rzi na povrchu lze odstranit pomocí kartáče na čištění roštů.
- Časem dochází k zbarvení nerezového povrchu. Jedná se o běžný jev, který neovlivní výsledky grilování.
- Ponechte v grilu pro každodenní skladování. Není třeba provádět demontáž.

Tipy pro důkladné čištění

Na příslušenství se mohou časem hromadit zbytky jídla. Zde je účinný způsob odstranění:

1. Odstraňte co nejvíce zbytků jídla z příslušenství.
2. Smíchejte tři díly jedlé sody s jedním dílem vody. Vytvoří se čisticí pasta.
3. Tuto pastu naneste v hojném množství na příslušenství. Vrstva pasty musí nádoby zcela pokrývat.
4. Směs nechte působit několik hodin, nejlépe přes noc. Přidejte další dávku jedlé sody a rošt vydrhněte kartáčem nebo houbičkou.
5. Opláchněte čistou vodou a osušte.

POZNÁMKA: Úporné nečistoty odstraníte přidáním octa k nanesené pastě těsně před zahájením drnutí. Jakmile proběhne reakce a přestane se vytvářet pěna, pokračujte v čištění a rošt opláchněte. Pokud máte jakékoliv dotazy, obraťte se na pracovníky lokálního zákaznického servisu pomocí kontaktních informací, které naleznete na našich webových stránkách.



stránkách. Přihlaste se na www.weber.com.

Pokyny pro složení grilu a grilování při vysoké teplotě (grilování a konvekční teplo):

1. Vyjměte (horní) grilovací rošt z grilu.
2. Vyjměte (spodní) rošt na dřevěné uhlí a ze dna grilovacího kotle odstraňte popel.
3. Zcela otevřete (spodní) průduchy v grilovacím kotli

grilu.

4. Vložte spodní rošt zpět.
5. Zapalte brikety. Počkejte, dokud nebudou brikety pokryty šedým popelem. (Pro nejlepší zážitek doporučujeme použít „zapalovací komín“ značky Weber.)
6. Umístěte kužel na střed spodního roštu **(A)**.
7. Opatrně vložte rozžhavené uhlíky do kuželu **(B)**.

8. Vložte grilovací rošt do grilu a vyberte způsob grilování: **Grilování na přímém žaru**

Grilování při vysoké teplotě nad kuželem (C): Grilování steaků nebo kotlet za použití Sada pro regulaci teploty dřevěného uhlí probíhá rychle. Grilujte každou stranu připravovaného pokrmu po dobu 15 až 30 sekund. V závislosti na tloušťce masa je možné, že pro dosažení požadovaného stupně propečení budete muset maso grilovat na nepřímém žaru (v blízkosti kuželu).

Grilování na nepřímém žaru

Konvekční teplo v blízkosti kužele (D): U pokrmů, které vyžadují delší dobu grilování, například kuře, využívá Sada pro regulaci teploty dřevěného uhlí výkon horkého vzduchu k ohřívání a vytvoření křupavé kůrčičky. Umístěte pokrm na rošt kolem kuželu, ne však přímo nad kužel. Ujistěte se, že k uhlíkům proudí dostatečné množství vzduchu



(i pokud je poklop otevřený). Ponechte průduch poklopu otevřený **(E)**.

Příprava a pokyny pro pomalé grilování při nízkém žaru:

Sada pro regulaci teploty dřevěného uhlí usnadňuje vytvoření zásoby dřevěného uhlí, která bude hořet pomalu po dobu 6 až 8 hodin. Kruh difuzéru rozvádí žár a umožňuje použít celý grilovací rošt pro přípravu pokrmu.

1. Vyjměte (horní) grilovací rošt z grilu.
2. Vyjměte (spodní) rošt na dřevěné uhlí a ze dna grilovacího kotle odstraňte popel.
3. Zcela otevřete (spodní) průduchy v grilovacím kotli grilu.
4. Vyměňte spodní rošt a umístěte kužel doprostřed **(F)**.
5. Kolem kužele přidejte **NEZAPÁLENÉ** brikety tak, aby vytvořily 3/4 kruhu a joyous hořet postupně. Umístěte brikety dostatečně blízko vedle sebe a aby v jednom místě zůstala mezera a tak zůstal kruh otevřen **(F)**.
6. Sestavte čtyři díly tvořící kruh difuzéru tak, že je zarovnáte do jedné

roviny **(G)**:

- *Zacvakněte koncové jazýčky do sebe a vytvořte dvě spojené poloviny.*
 - *Spojte obě poloviny k sobě zajištěním zbývajících koncových jazýčků.*
 - *Zkontrolujte pevnost všech čtyř spojů.*
7. Pomocí dvou podpálovacích kostek Weber zapalte dřevěné uhlí na začátku 3/4 kruhu a dřevěné uhlí v tomto místě zapalte.
 8. Počkejte, dokud nebude několik briket na začátku řady pokryto šedým popelem. Pomocí grilovacích rukavic nebo chňapek nasadte sestavený difuzér na kužel **(H)**.
 9. Vložte grilovací rošt do grilu a položte na něj pokrm. Můžete použít celý povrch roštu **(I)**.
 10. Uzávěřte poklop. Pro udržování teploty při pomalém grilování při nízké teplotě (110 – 135 °C) nechte průduchy grilovacího kotle otevřené z 1/4 a horní průduch otevřený z 1/8 – 1/4.
- * Pro dosažení lepší chuti během pomalého grilování při nízké teplotě lze do kuželu vložit nádobu s vodou **(J)**.





Dodržiavajte všetky oznámenia označené ako **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE**, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu grilov Weber.

VAROVANIE: Pri manipulácii s horúcim príslušenstvom vždy použite žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo chňapky (v súlade s EN 407, Hodnotenie úrovne kontaktného tepla 2 alebo viac).

Nedodržanie týchto oznámení označených ako **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE** môže viesť k vážnym zraneniam alebo môže spôsobiť požiar alebo výbuch, a tým poškodenie majetku. Ak máte otázky, kontaktujte zákaznicke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke weber.com.

POZNÁMKA: Prstenec difúzora nepoužívajte ako varný povrch.

POZNÁMKA: Na zapálenie dreveného uhlia sa odporúča použitie príslušenstva na zapálenie uhlia (komínový zapaľovač).

Pred zapálením uhlia si prečítajte oznámenia ku komínovému zapaľovaču označené ako **NEBEZPEČENSTVO**, **VAROVANIE** a **UPOZORNENIE** (alebo časť „Zapálenie uhlia“ v návode na obsluhu grilu na drevené uhlie). Ak nemáte návod na obsluhu grilu na drevené uhlie, kontaktujte zákaznicke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na stránke weber.com.

Bežná denná starostlivosť

- Po každom použití odstráňte kefkou zvyšky jedla.
- Časom môžete pozorovať mierne hrdzavenie povrchu. Je to normálne a je to spôsobené vysokými teplotami počas grilovania a šťavami z pokrmov. Menšiu hrdzu na povrchu môžete odstrániť pomocou grilovacej kefky.
- Používaním sa farba povrchu z nehrdzavejúcej ocele začne meniť. Je to normálne a neovplyvní to výsledný pokrm.
- Nechajte v grile na každodenné skladovanie. Nie je potrebná demontáž.

Tipy na dôkladné čistenie

Na príslušenstve sa môžu časom nahromadiť zvyšky jedál. Odstráňte ich nasledujúcim postupom:

1. Z príslušenstva odstráňte čo najviac zvyškov jedla.
2. Do jedného dielu vody vmiešajte tri diely jedlej sódy. Vytvorí sa pasta.
3. Na príslušenstvo naneste výdatné množstvo pasty. Pasta by mala byť dostatočne hustá, aby úplne pokryla povrch.
4. Zmes nechajte pôsobiť niekoľko hodín alebo cez noc. Pridajte viac jedlej sódy a vydrhnite kefkou alebo špongiou.
5. Opláchnite a vysušte.

POZNÁMKA: Pri odolných zvyškoch nalejte pred čistením na pastu ocot. Keď prestane peniť, povrch vydrhnite a opláchnite. Ak máte otázky, kontaktujte zákaznicke oddelenie autorizovaného servisu vo svojom okolí pomocou kontaktných informácií na našich webových stránkach. Prihláste sa na www.weber.com.



Pokyny na nastavenie a grilovanie pri vysokej teplote (opekanie a konvekčné teplo):

1. Vyberte (vrchný) grilovací rošt z grilu.
2. Vyberte (spodný) rošt na uhlie a vyčistite popol zo spodku kotla.
3. Úplne otvorte (spodné) prieduchy kotla grilu.
4. Znova vložte spodný rošt.
5. Zapáľte briкеты. Počkajte, kým briкеты mierne nespopolavejú. (Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame komínový zapaľovač Weber.)
6. Kužel umiestnite do stredu spodného roštu (**A**).
7. Opatrne pridajte zapálené uhlie do kužela (**B**).
8. Grilovací rošt umiestnite do grilu a vyberte si metódu grilovania:

Priame grilovanie

Opekanie nad kuželom (C): Opekanie steakov alebo kotliet s Regulátor tepla pre grily na drevené uhlie - príslušenstvom pre grily na drevené uhlie je rýchle. Opekajte každú stranu pokrmu v 15- až 30-sekundových intervaloch. V závislosti od hrúbky mäsa je možné, že budete musieť grilovať nepriamo (okolo kužela) na dosiahnutie želaného stupňa prepečenosti.

Nepriame grilovanie

Konvekčné teplo okolo kužela (D): Na prípravu jedál, ktoré si vyžadujú dlhšiu dobu grilovania (napríklad kurča), využíva Regulátor tepla pre grily na drevené uhlie - príslušenstvo pre grily na drevené uhlie silu konvekčného vzduchu na zohriatie a dodanie chrumkavosti. Umiestnite jedlo na rošt okolo kužela (nie priamo nad kužel). Uistite sa, že k uhlíkom sa dostáva dostatok kyslíka (aj so zakrytým poklopom). Nechajte prieduchy poklopu otvorené (**E**).



Pokyny na nastavenie a grilovanie pri pomalom grilovaní na nízkej teplote:

Regulátor tepla pre grily na drevené uhlie - príslušenstvo pre grily na drevené uhlie uľahčuje vytvorenie zapaľovača z dreveného uhlia, ktorý bude horieť pomaly po dobu 6 až 8 hodín. Prstenec difúzora šíri teplo, čo umožní využiť celý grilovací rošt na prípravu jedla.

1. Vyberte (vrchný) grilovací rošt z grilu.
2. Vyberte (spodný) rošt na uhlie a vyčistite popol zo spodku kotla.
3. Úplne otvorte (spodné) prieduchy kotla na grile.
4. Vložte spodný rošt a kužel umiestnite do stredu (**F**).
5. Pridajte **NEZAPÁLENÉ** briкеты do 3/4 priestoru okolo kužela, aby ste vytvorili zapaľovač. Dbajte na to, aby ste briкеты neumiestnili tesne vedľa seba a ponechali ste priestor medzi oboma koncami tak, aby netvorili celý kruh (**F**).
6. Zložte štyri časti prstenca difúzora tak, že jednotlivé časti umiestnite na rovný povrch (**G**):

- *Zacvaknite koncovky do seba, aby vznikli dve zmontované polovice.*
- *Spojte dve polovice dohromady a zaistite zvyšné koncovky.*
- *Skontrolujte, či sú všetky štyri spoje pevne pripojené.*

7. Pomocou dvoch podpaľovacích kociek Weber zapáľte drevené uhlie na jednej strane zapaľovača.
8. Počkajte, kým prvé briкеты mierne nespopolavejú. Pomocou chňapiek alebo rukavíc na grilovanie položte prstenec difúzora navrch kužela (**H**).
9. Grilovací rošt umiestnite do grilu a položte naň jedlo. Môžete použiť celý povrch roštu (**I**).
10. Gril zakryte poklopom. Ak chcete grilovať pomaly pri nízkej teplote (110 až 135 °C), otvorte prieduchy kotla do jednej štvrtiny a vrchný prieduch do jednej osminy až jednej štvrtiny.

* Počas pomalého grilovania pri nízkej teplote môžete do kužela umiestniť nádobu na vodu, aby ste zvýraznili chuť pokrmu (**J**).

Tartsa be a WEBER grill készülék útmutatójának FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT részében foglalt összes utasítást.

▲ FIGYELMEZTETÉS: Amikor forró alkatrészt kezel, mindig viseljen hőálló grillkesztyűt vagy fogókesztyűt (olyat, amely megfelel az EN 407 szabvány szerinti hő és láng hatás elleni 2-es, vagy magasabb védelmi szintnek).

A FIGYELMEZTETÉS és a VIGYÁZAT részben foglalt utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos testi sérüléshez vezethet, illetve tüzet vagy robbanást okozhat, amelynek anyagi kár lehet a következménye. Ha kérdése van, keresse fel a Weber vevőszolgálat területileg illetékes képviselőjét a weboldalunkon megadott elérhetőségeken. Jelentkezzen be honlapunkra: www.weber.com.

MEGJEGYZÉS: A diffúzorgyűrű nem használható sütőfelületként.

MEGJEGYZÉS: A faszén begyújtásához begyújtókémény használata javasolt.

A faszén begyújtása előtt olvassa el a VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT utasításokat, amelyek a készülék útmutatójának begyújtókémény (vagy a faszenes grill „A faszén begyújtása”) című szakaszában olvashatók. Ha a faszenes grill készülék útmutatója nem áll rendelkezésére, vegye fel a kapcsolatot a Weber vevőszolgálat területileg illetékes képviselőjével a honlapunkon található elérhetőségi adatok szerint. Jelentkezzen be honlapunkra: www.weber.com.

Normál mindennapi ápolás

- Minden használat után tisztítsa meg kefével az ételmaradékoktól.
- Idővel enyhe felületi rozsdásodást tapasztalhat. Ez normális jelenség, amit a magas hő és az étel lecsöpögése okoz. A kisebb felületi rozsdát grillkefével távolítható el.
- A használat során a rozsdamentes acél felületének színe megváltozik. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a sütési eredményt.
- Hagyja a grillben a mindennapi tárolás során. Nem kell szétszerelni.

Tippek az alapos tisztításhoz

A tartozékban idővel ételmaradékok rakódhatnak le. Az alábbi módszerrel hatékonyan távolíthatja el ezeket:

1. Távolítsa el az ételmaradékok nagy részét a tartozékról.
2. Keverjen össze három rész szódadikarbónát egy rész vízzel. Ekkor súrolópaszta képződik az összetevőkből.
3. Vastagon vigye fel a pasztát a sütőedényre. A felvitt réteg elég vastag kell legyen ahhoz, hogy teljesen befedje az alkatrészt.
4. Néhány óráig vagy egész éjszakán át hagyja hatni a keveréket. További szódadikarbóna felvitelével dörzsölje át a felületet egy nem súroló hatású kefe vagy szivacs segítségével.
5. Öblítse tisztára, és szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Rendkívül makacs ételmaradványok esetén a tisztítás előtt öntsön ecetet a pasztára. A pezsgéssel járó reakció lecsillapodása után folytassa dörzsöléssel és öblítéssel a műveletet. Bármely kérdés esetén forduljon a Weber vevőszolgálat területileg illetékes képviselőjéhez a honlapunkon található elérhetőségek valamelyikén. Jelentkezzen be a www.weber.com honlapon.



Beállítási és grillezési utasítások a magas hőmérsékleten történő sütéshez (pirítás és hőáramlás):

1. Vegye le a (felső) sütőrácst a grillről.
2. Távolítsa el a faszenes (alsó) rácst és a hamut az üst aljáról.

3. Nyissa ki teljesen a grill (alsó) szellőzőnyílásait.
4. Cserélje ki az alsó sütőrácst.
5. Gyújtsa meg a faszent. Várjon, amíg a faszén kissé hamuszürkév nem válik. (A legjobb élmény érdekében ajánlott egy Weber begyújtókéményt használni.)
6. Helyezze a kúpot az alsó rác közepére **(A)**.
7. Óvatosan adagolja a meggyújtott faszent a kúpba **(B)**.
8. Helyezze a sütőrácst a grillre, és válassza ki a kívánt grillezési módot:

Közvetlen sütés

Pirítás a kúp felett (C): A hússzeletek pirítása a Faszén-hőelosztó segítségével gyorsan megtörténik. Pirítsa az étel mindkét oldalát 15–30 másodperces intervallumokban. A hús vastagságától függően előfordulhat, hogy (a kúp körül) közvetett módon kell sütnie, hogy elérje a kívánt átsütést.

Közvetett sütés

Hőáramlás a kúp körül (D): Hosszabb sütési időt igénylő ételek, például csirke esetében a Faszén-hőelosztó hőáramlás használatával teszi ropogóssá az ételt. Helyezze az ételt a rácra a kúp köré, és ne közvetlenül a kúp fölé. Győződjön meg arról, hogy a faszén sok oxigént kap (még akkor is, ha a fedél rajta van). Tartsa nyitva a fedél égésszabályozóját **(E)**.



Beállítási és grillezési utasítások alacsony hőfokon történő, lassú sütéshez:

A Faszén-hőelosztó megkönnyíti, hogy a faszénből egyfajta „gyújtózsínort” hozunk létre, amely 6–8 órán keresztül lassan ég.

- A diffúzorgyűrű eloszlatja a hőt, így Ön az étel sütése során a teljes sütőrácst használhatja.
1. Vegye le a (felső) sütőrácst a grillről.
 2. Távolítsa el a faszenes (alsó) rácst és a hamut az üst aljáról.
 3. Teljesen nyissa ki a grill (alsó) szellőzőnyílásait.
 4. Helyezze vissza az alsó rácst és a kúpot helyezze a középső részre **(F)**.
 5. Töltse fel a kúp körüli részt 3/4-ig **NEM MEGGYÚJTOTT** faszénnel a „gyújtózsínort” létrehozásához. A faszén briketteket egymáshoz közel helyezze el, hogy a két vége között maradjon egy kis rés, és ne alkossanak teljes kört **(F)**.
 6. Szerelje össze a diffúzorgyűrűt négy részegységét úgy, hogy az alkatrészeket sík felületre helyezi **(G)**:

- **Pattintsa össze a zárófüleket, hogy két összerakott félrészt alkossanak.**
- **Szerelje össze a két felet a többi zárófül rögzítésével.**
- **Ellenőrizze, hogy mind a négy csatlakozás stabil-e.**

7. Két Weber begyújtó kockával gyújtsa be a faszent a „gyújtózsínort” elejénél, hogy a faszén begyulladhasson.
8. Várjon, amíg az első néhány faszén kissé hamuszürkév nem válik. Grillkesztyűt vagy fogókesztyűt viselve, helyezze az összerakott diffúzorgyűrűt a kúp tetejére **(H)**.
9. Helyezze a sütőrácst a grillre, és helyezzen ételt a rácra. A teljes rác felületet használhatja **(I)**.
10. Helyezze a fedelet a grillre. Az alacsony hőfokon történő lassú sütési tartomány (110–135°C) hőmérsékletének fenntartásához állítsa az üst szellőzőnyílásait 1/4 részben nyitottra, a felső égésszabályozót pedig 1/8–1/4 részben nyitottra.

* A jobb ízhatás érdekében alacsony hőfokon történő lassú sütésnél víztálcát lehet helyezni a kúp belsejébe **(J)**.



Respectați toate notificările de **AVERTIZARE și ATENȚIE** din Ghidul de utilizare a grătarului Weber.

AVERTIZARE: Când lucrați cu un accesoriu fierbinte, purtați întotdeauna mănuși pentru grătar rezistente la căldură (conforme EN 407, nivel de performanță 2 sau superior la căldura de contact).

Nerespectarea acestor notificări de **AVERTIZARE și ATENȚIE** poate cauza accidentări grave sau poate provoca incendii sau explozii cauzatoare de daune materiale. Dacă aveți întrebări, adresați-vă reprezentantului serviciului pentru clienți din zona dumneavoastră, folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați www.weber.com.

NOTĂ: inelul difuzor nu trebuie utilizat ca suprafață de gătit.

NOTĂ: Se recomandă utilizarea unui cămin de aprindere pentru a aprinde mangalul.

Consultați notificările de **PERICOL**,

AVERTIZARE și ATENȚIE livrate cu căminul de aprindere (sau secțiunea „Aprinderea mangalului” din ghidul de utilizare a grătarului cu mangal) înainte de a aprinde mangalul. Dacă nu aveți ghidul de utilizare, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dumneavoastră, folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați www.weber.com.

Îngrijire zilnică normală

- Curățați cu peria după fiecare utilizare pentru a îndepărta particulele de alimente.
- Este posibil să observați în timp o ușoară ruginire a suprafeței. Acest lucru este normal și este cauzat de expunerea la căldură și la scurgerea alimentelor. Rugina ușoară de pe suprafață poate fi îndepărtată cu o perie pentru grătar.
- În timp, culoarea suprafeței din oțel inoxidabil va începe să se modifice. Acest lucru este normal și nu va modifica rezultatele gătitului.
- Lăsați grătarul asamblat pentru depozitare zilnică. Nu este necesară dezasamblarea.

Sfaturi pentru curățare în profunzime

În timp, accesoriul dvs. poate acumula reziduuri alimentare. Iată o metodă eficientă prin care să îndepărtați aceste reziduuri:

1. Îndepărtați cât mai multe reziduuri de alimente de pe accesoriu.
2. Combinați trei părți de bicarbonat de sodiu cu o parte apă. Se va forma o pastă.
3. Aplicați un strat generos de pastă pe accesoriu. Acest strat ar trebui să fie suficient de gros pentru a acoperi complet produsul.
4. Lăsați amestecul să acționeze câteva ore sau peste noapte. Mai adăugați bicarbonat de sodiu și frecați cu o perie sau un burete.
5. Clătiți și uscați.

NOTĂ: Pentru reziduuri deosebit de persistente, turnați oțet pe pastă chiar înainte de a curăța. După terminarea reacției efervescente, continuați să frecați și să clătiți. Dacă aveți întrebări, contactați reprezentantul serviciului pentru clienți din zona dvs., folosind datele de contact de pe site-ul nostru. Accesați www.weber.com.



Instrucțiuni de reglare și de gătit la grătar la căldură mare (rumenire și căldură convectivă):

1. Scoateți grila de gătit (de sus) de pe grătar.
2. Scoateți grila de mangal (de fund) și curățați cenușa de pe fundul cuvei.
3. Deschideți complet orificiile de aerisire (de jos) ale cuvei de pe grătar.
4. Puneți la loc grila inferioară.
5. Aprindeți mangalul. Așteptați până când mangalul a devenit ușor gri, având un strat de cenușă. (Pentru cea mai bună experiență, se recomandă un „cămin de aprindere” Weber.)
6. Poziționați conul în centrul grilei inferioare **(A)**.
7. Adăugați cu atenție cărbuni în con **(B)**.
8. Așezați grila de gătit în grătar și alegeți metoda de gătit la grătar:

Gătire directă

Rumenire pe con (C): Rumenirea fripturilor sau a coteletelor cu Controler pentru încălzirea mangalului are loc rapid. Rumeniți fiecare parte a alimentelor în intervale de 15-30 de secunde. În funcție de grosimea cărnii, poate fi necesar să o gătiți indirect (în jurul conului) pentru a obține gradul de coacere dorit.

Gătitul indirect

Căldura convectivă din jurul conului (D): Pentru alimentele care necesită timpi de gătit mai mari, cum ar fi puiul, Controler pentru încălzirea mangalului folosește puterea aerului de convecție pentru a încălzi și a frige alimentele. Așezați alimentele pe grilă în jurul conului, în loc să le așezați direct peste con. Asigurați-vă că există oxigen din plin la cărbuni (chiar și cu capacul pus). Țineți deschisă clapeta capacului **(E)**.



Instrucțiuni de reglare și de gătit la grătar la foc mic și încet:

Controler pentru încălzirea mangalului facilitează crearea unei amorse de mangal, care va arde lent timp de 6-8 ore. Inelul

difuzor distribuie căldura, permițându-vă să utilizați întreaga grilă de gătit pentru alimente.

1. Scoateți grila de gătit (de sus) de pe grătar.
2. Scoateți grila de mangal (de fund) și curățați cenușa de pe fundul cuvei.
3. Deschideți complet orificiile de aerisire (de jos) ale cuvei de pe grătar.
4. Puneți la loc grila inferioară și așezați conul în centru **(F)**.
5. Adăugați mangal **NEAPRINS** pe 3/4 din suprafața din jurul conului pentru a crea o amorsă. Asigurați-vă că bucățile de mangal sunt așezate aproape unele de celelalte, lăsând un spațiu între cele două capete, astfel încât să nu se formeze un cerc complet **(F)**.
6. Asamblați cele patru componente ale inelului difuzor, aranjând piesele pe o suprafață plană **(G)**:

- *Prindeți clapetele de capăt împreună pentru a obține două jumătăți asamblate.*
- *Asamblați cele două jumătăți împreună prin fixarea clapetelor de capăt rămase.*
- *Verificați dacă toate cele patru conexiuni sunt sigure.*

7. Utilizând două cuburi de aprindere Weber, aprindeți mangalul la începutul amorsei pentru a începe aprinderea mangalului.
8. Așteptați până când primele bucăți de mangal au devenit ușor gri, acoperite cu cenușă. Purtând mănuși cu un deget pentru grătar sau mănuși, plasați inelul difuzor asamblat deasupra conului **(H)**.
9. Așezați în grătar grila de gătit și așezați alimentele pe grilă. Puteți utiliza întreaga suprafață a grilei **(I)**.
10. Puneți capacul pe grătar. Pentru menținerea temperaturii în domeniul de gătire la foc mic și încet (110 - 135 °C), ajustați orificiile de aerisire ale cuvei la 1/4 deschis și clapeta superioară la 1/8 - 1/4 deschis.

* Pentru un plus de aromă, puteți introduce o tavă cu apă în interiorul conului în timpul gătirii la foc mic și încet **(J)**.

Upoštevajte vse navedbe **OPOZORILO** in **POZOR** v svojem uporabniškem priročniku za peko na žaru Weber.

⚠ OPOZORILO: Pri delu z vročim dodatkom si vedno nadenite rokavice za žar, odporne proti vročini (in skladne s standardom EN 407, stopnja prenosa vročine 2 ali več).

Neupoštevanje navedb **NEVARNOST** in **POZOR** lahko privede do hudih telesnih poškodb ali povzroči požar oziroma eksplozijo ter poškodbe premoženja. Če imate kakršna koli vprašanja, se obrnite na predstavnika službe za podporo strankam na svojem območju. Podatki za stik so na našem spletnem mestu. **Prijavite se na weber.com.**

OPOMBA: razpršilnega obroča ne uporabljajte kot površino za peko.

OPOMBA: za prižiganje oglja priporočamo uporabo kamina za prižiganje.

Pred prižiganjem oglja preberite navedbe **NEVARNOST**, **OPOZORILO** in **POZOR** v navodilih za kamin za prižiganje (ali v razdelku »Prižiganje oglja« v uporabniškem priročniku za žar na oglje). Če nimate uporabniškega priročnika za žar na oglje, se prek podatkov za stik na našem spletnem mestu obrnite na predstavnika službe za podporo strankam na svojem območju. **Prijavite se na weber.com.**

Običajna vsakodnevna nega

- Dodatek po vsaki uporabi očistite s krtačo, da odstranite delce hrane.
- Sčasoma lahko pride do rahlega rjavenja površine. To je povsem normalen pojav, ki je posledica izpostavljenosti visoki vročini in soku iz hrane. Manjšo površinsko rjo lahko odstranite s krtačo za žar.
- Barva površine iz nerjavnega jekla se bo sčasoma začela spreminjati. To je povsem normalno in ne vpliva na rezultate peke.
- Za vsakodnevno shranjevanje pustite dodatek v žaru. Ni ga treba odstraniti.

Nasveti za temeljito čiščenje

Na dodatku se lahko sčasoma začnejo kopičiti ostanke hrane. Te ostanke učinkovito odstranite tako:

1. Z dodatka odstranite čim več ostankov hrane.
2. Zmešajte sodo bikarbono in vodo v razmerju 3 : 1. Nastala bo pasta.
3. Debelo plast paste nanesite na dodatek. Sloj mora biti dovolj debel, da ga povsem prekrije.
4. Mešanico pustite na dodatku nekaj ur ali čez noč. Dodajte še več sode bikarbone in zdrgnite s krtačo ali gobico.
5. Temeljito sperite in posušite.

OPOMBA: Pri izjemno trdovratnih ostankih tik pred čiščenjem prek paste polijte kis. Ko penasta reakcija pojenja, nadaljujte postopek čiščenja in spiranja. Če imate kakršna koli vprašanja, se obrnite na predstavnika službe za podporo strankam na vašem območju. Podatki za stik so na našem spletnem mestu. Prijavite se na www.weber.com.



Navodila za namestitev in peko na žaru za peko pri visoki temperaturi (zapekanje in konvekcijska peka):

1. (Zgornjo) rešetko za peko odstranite z žara.
2. Odstranite še (spodnjo) rešetko za oglje in očistite pepel z dna posode.
3. Popolnoma odprite (spodnje) odprtine za zrak na posodi žara.
4. Znova namestite spodnjo rešetko.
5. Prižgite oglje. Počakajte, da na oglju začne nastajati plast pepela. (Za najboljšo izkušnjo priporočamo »kamin za prižiganje« Weber.)
6. Stožec namestite na sredino spodnje rešetke **(A)**.
7. V stožec previdno nasujte prižgano oglje **(B)**.
8. Rešetko za peko položite na žar in izberite način peke na žaru:

Neposredna peka

Zapekanje na rešetki nad stožcem (C): Z dodatkom Upravljalnik toplote oglja je zapekanje zrezkov ali kotletoz zelo hitro. Vsako stran mesa pecite po 15–30 sekund. Da dosežete želeno stopnjo zapečenosti, boste meso morda morali peči posredno (okoli stožca). Čas zapekanja je odvisen od debeline mesa.

Posredna peka

Konvekcijska vročina okoli stožca (D): Dodatek Upravljalnik toplote oglja za segrevanje in hrustljivo zapekanje hrane, ki se peče dlje časa (kot npr. piščanec), uporablja konvekcijski zrak. Hrano položite na rešetko okoli stožca in ne neposredno nad stožec. Poskrbite, da se do oglja dovaja dovolj kisika (tudi pri zaprtem pokrovu). Loputo pokrova pustite odprto **(E)**.



Navodila za namestitev in peko na žaru za počasno peko pri nizki temperaturi:

Z dodatkom Upravljalnik toplote oglja lahko oglje preprosto zložite v kačo, kar omogoča počasno gorenje 6–8 ur. Razpršilni obroč razprši toploto in omogoča, da lahko za peko hrane uporabljate celotno rešetko za peko.

1. (Zgornjo) rešetko za peko odstranite iz žara.
2. Odstranite še (spodnjo) rešetko za oglje in očistite pepel z dna posode.
3. Popolnoma odprite (spodnje) odprtine za zrak na posodi žara.
4. Znova namestite spodnjo rešetko, stožec pa postavite na sredino **(F)**.
5. **NEPRIŽIGANE** brikete iz oglja zložite v kačo po 3/4 oboda okoli stožca, da bodo goreli eden za drugim. Brikete iz oglja postavite tesno skupaj, med obema koncema pa naj ostane prostor, tako da oglje ne tvori polnega kroga **(F)**.
6. Sestavne dele razpršilnega obroča razporedite na ravni površini in jih sestavite **(G)**:

- Končna jezička stisnite skupaj, da nastaneta dve sestavljeni polovici.
- Ti polovici sestavite tako, da zataknete preostala jezička.
- Prepričajte se, da so vsi štirje deli zanesljivo povezani.

7. Z dvema kockama za prižiganje Weber zanetite oglje na začetku kače, da prižgete oglje.
8. Počakajte, da na prvih nekaj briketih iz oglja začne nastajati plast pepela. Nadenite si rokavice za žar in namestite sestavljen razpršilni obroč na vrh stožca **(H)**.
9. Rešetko za peko položite na žar in nanjo naložite hrano. Uporabite lahko celotno površino rešetke **(I)**.
10. Na žar namestite pokrov. Za ohranjanje temperature v območju za počasno peko pri nizki temperaturi (110–135 C) naj bodo odprtine za zrak na posodi odprte za 1/4, zgornja loputa pa za 1/8–1/4.

*Za več okusa lahko pri počasni peki pri nizki temperaturi v stožec vstavite posodo z vodo **(J)**.



Pridržavajte se svih napomena o **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** navedenima u korisni kom priručniku za roštilj tvrtke Weber.

UPOZORENJE! Prilikom rukovanja vrućim priborom uvijek nosite rukavice za roštilj ili zaštitne rukavice otporne na toplinu (u skladu s normom EN 407, razina otpornosti na dodirnu toplinu 2 ili viša).

Zanemarivanje ovih napomena o **UPOZORENJIMA** i **OPREZU** može rezultirati teškim tjelesnim ozljedama, požarom ili eksplozijom uz materijalnu štetu. Ako imate pitanja, obratite se lokalnom predstavniku službe za korisnike s pomoću informacija za kontakt na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na weber.com.

NAPOMENA! Prsten difuzora ne smije se upotrebljavati kao površina za pećenje.

NAPOMENA! Za paljenje ugljena preporučuje se upotreba uređaja za paljenje vatre“).

Prije paljenja ugljena pogledajte izjave **OPASNOST**, **UPOZORENJE** i **OPREZ** koje su priložene uređaju za paljenje vatre (ili odjeljak „Paljenje ugljena“ u korisničkom priručniku za roštilj na ugljen). Ako nemate korisnički priručnik za roštilj na ugljen, obratite se lokalnom predstavniku službe za korisnike s pomoću informacija za kontakt na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na weber.com.

Redovno svakodnevno održavanje

- Nakon svake uporabe očistite  etku kako biste uklonili komadiće hrane.
- S vremenom se može primijetiti lagano površinsko hrđanje. To je normalna pojava uzrokovana izlaganjem visokoj toplini i kapanju sokova iz hrane. Manja površinska hrđa može se ukloniti četkom za roštilj.
- S vremenom će se boja površine od nehrđajućeg čelika početi mijenjati. To je normalna pojava i neće promijeniti rezultate pećenja.
- Ostavite na roštilju za svakodnevnu pohranu. Nije potrebno rastavljati.

Savjeti za dubinsko čišćenje

Na vašem bi se priboru s vremenom mogli nakupiti ostatci hrane. Evo kako ih djelotvorno ukloniti:

1. Uklonite što je moguće više ostataka hrane s pribora.
2. Napravite smjesu od tri četvrtine sode bikarbone i jedne četvrtine vode. Dobit  ete gustu pastu.
3. Na pribor obilno nanesite pastu. Trebala bi biti dovoljno gusta da potpuno prekrije cijelu površinu.
4. Pustite da tako nanesena smjesa odstoji nekoliko sati ili preko noći. Potom dodajte još sode bikarbone i oribajte četkom ili spužvom.
5. Dobro isperite i osušite.

NAPOMENA! Za posebno tvrdokorne naslage, prije samog čišćenja nanesenu pastu dodatno prelijte octom. Nakon što se smiri reakcija i prštanje, nastavite s ribanjem, te potom isperite. Ako imate pitanja, obratite se lokalnom predstavniku službe za korisnike s pomoću informacija za kontakt na našoj internetskoj stranici. Prijavite se na www.weber.com.



Upute za postavljanje i roštiljanje za pećenje na visokoj temperaturi (u odjeljku Prženje i Konvekcijska toplina):

1. Skinite (gornju) rešetku za pećenje s roštilja.
2. Uklonite (donju) rešetku za ugljen i očistite pepeo s dna kupole.
3. Potpuno otvorite (donje) otvore kupole na roštilju.
4. Ponovno stavite rešetku za pećenje.
5. Zapalite ugljen. Pričekajte dok ugljen ne postane blago sive boje i prekriven pepelom. (Za najbolje iskustvo preporučuje se upotreba uređaja za paljenje vatre tvrtke Weber.)
6. Postavite stožac na sredinu donje rešetke **(A)**.
7. Pažljivo dodajte zapaljeni ugljen u stožac **(B)**.
8. Stavite rešetku za pećenje na roštilj i odaberite svoj način roštiljanja:

Izravno pećenje

Prženje preko sto ca (C): S pomoću Regulator topline ugljena u tren oka ispr ite odreske ili kotlete. Svaku stranu namirnice pr ite u intervalima od 15 do 30 sekundi. Ovisno o debljini mesa, možda ćete ga morati peći neizravno (oko sto ca) kako biste postigli željenu razinu pećenosti.

Neizravno pećenje

Konvekcijska toplina oko sto ca (D): Za namirnice koje iziskuju dulje pećenje, kao što je piletina, Regulator topline ugljena služi se toplinom konvekcijskog zraka za zagrijavanje i prženje vaše hrane. Postavite hranu na rešetku oko sto ca, umjesto izravno iznad njega. Vodite računa o tome da ugljen dobiva puno kisika ( ak i kada je poklopac spušten). Držite prigušivač poklopca otvorenim **(E)**.



Upute za postavljanje i polagano roštiljanje na niskoj temperaturi:

Regulator topline ugljena olakšava pripremu fitilja sastavljenog od ugljena koji će polako gorjeti od 6 do 8 sati. Prsten difuzora raspršuje toplinu omogućujući vam upotrebu cijele rešetke za pećenje vaših namirnica.

1. Skinite (gornju) rešetku za pećenje s roštilja.
2. Uklonite (donju) rešetku za ugljen i očistite pepeo s dna kupole.
3. Potpuno otvorite (donje) otvore kupole na roštilju.
4. Ponovno stavite donju rešetku i postavite stožac na sredinu **(F)**.
5. Postavite **NEZAPALJENI** ugljen na 3/4 površine oko sto ca kako biste stvorili fitilj. Pobrinite se da je ugljen dovoljno zbijeno postavljen, ostavljajući prostor između dva kraja kako se ne bi dobio puni krug **(F)**.
6. Sastavite četiri komponente prstena difuzora postavljanjem dijelova na ravnu površinu **(G)**.

- Spojite završne jezičke kako biste dobili dvije sastavljene polovice.
- Spojite dvije polovice postavljanjem preostalih završnih jezičaca.
- Provjerite jesu li sva četiri spoja dobro pričvršćena.

7. Pomoću dvije kocke za potpalu tvrtke Weber, zapalite ugljen na početku fitilja kako biste lagano potpalili ugljen.
8. Pričekajte da prvi komadi ugljena lagano posive i budu prekriveni slojem pepela. Postavite sastavljeni prsten difuzora na vrh sto ca uz pomoć rukavica za roštilj ili zaštitnih rukavica **(H)**.
9. Stavite rešetku za pećenje u roštilj i položite hranu na rešetku. Možete upotrijebiti cijelu površinu rešetke **(I)**.
10. Stavite poklopac na roštilj. Za održavanje temperature u području polaganog roštiljanja na niskoj temperaturi (110 °C – 135 °C), prilagodite otvor(e) kupole tako da bude(u) otvoren(i) 1/4, a gornji prigušivač otvoren 1/8 – 1/4.

* Za još bolji okus, tijekom polaganog roštiljanja na niskoj temperaturi unutar sto ca može se postaviti posuda za vodu **(J)**.

Järgige kõiki Weberi grilli kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid märgistusega **HOIATUS** ja **ETTEVAATUST**.

HOIATUS: Kandke grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pajalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgemaga).

Kui ignoreerite märgistustega **HOIATUS** ja **ETTEVAATUST** tähistatud ohutusjuhiseid, võivad tulemuseks olla tõsised kehavigastused või põhjustada tulekahju või plahvatuse, tekitades varalist kahju. Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebisaidil toodud kontaktandmeid. Logige sisse aadressil weber.com.

MÄRKUS: Hajutusrõngast ei tohi kasutada küpsetuspinnana.

MÄRKUS: Söe süütamiseks on soovitatav kasutada puusöesüüetarvikut (nimetatakse tavaliselt „tulesüütajaks“).

Enne söe süütamist lugege tulesüütajaga (või söegrilli omaniku käsiraamatu osa „Söe süütamine“) kaasas oleva kasutusjuhendi ohutusjuhiseid märgistusega **OHTLIK**, **HOIATUS** ja **ETTEVAATUST**. Kui teil kasutusjuhendit ei ole, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebisaidil toodud kontaktandmeid. Logige sisse aadressil weber.com.

Tavaline igapäevane hooldus

- Harjake pärast igat kasutuskorda, et eemaldada toiduosakesed.
- Te võite aja jooksul märgata kergeid pinnaroostet. See on normaalne ning tingitud suurest kuumusest ja toidurasvadest. Väikese pinnarooste saab eemaldada grillharjaga.
- Aja jooksul hakkab roostevabast terasest pinna värv muutuma. See on normaalne ega mõjuta küpsetamistulemusi.
- Jäta grillrest igapäevaseks hoiustamiseks sisse. Ei ole vaja lahti võtta.

Näpunäited sügavpuhastuseks

Tarvikule võib aja jooksul toidujääke koguneda. Siin on tõhus meetod eemaldamiseks:

1. Eemaldage tarvikult võimalikult palju toidujääke.
2. Segage kokku kolm osa söögisoodat ja üks osa vett. Segades moodustub sellest pasta.
3. Kandke tarvikule rohkelt pastat. See peaks olema piisavalt paks, et pind täielikult katta.
4. Jätke segu mõneks tunniks või üleöö seisma. Lisage veel söögisoodat ja küürige harja või käsna.
5. Loputage puhtaks ja kuivatage.

MÄRKUS: Eriti tõrksate jääkide puhul valage pastale vahetult enne puhastamist äädikat. Kui mullitav reaktsioon lõpeb, jätkake hõõrumise ja loputamisega. Kui teil on mistahes küsimusi, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades meie veebilehel toodud kontaktandmeid. Logige sisse aadressil www.weber.com.



Seadistamise ja grillimise juhised kõrge kuumusega grillimiseks (pruunistamine ja soojuskonvektsioon):

1. Eemaldage küpsetusrest (ülemine) grillilt.
2. Eemaldage söerest (alumine) ja puhastage tuhka kausi põhjast.
3. Avage grillil kausi õhuavad (alumised) täielikult.
4. Pange alumine küpsetusrest tagasi.
5. Süüdake söed. Oodake, kuni söed on tuhaga veidi halliks muutunud. (Parima kogemuse saavutamiseks on soovitatav kasutada Weberi tulesüütajat.)
6. Asetage koonus alumise resti keskele (**A**).
7. Lisa koonusele (**B**) ettevaatlikult süüdatud söed.
8. Aseta küpsetusrest grillile ja vali grillimismeetod:

Otsene grillimine

Koonuse (C) peal pruunistamine: Steikide või karbonaadide pruunistamine Söegrilli kuumuse regulaator abil toimub kiiresti. Pruunistage toitu mõlemalt poolt 15-30 sekundiliste intervallidega. Olenevalt liha paksusest tuleb soovitud küpsusastme saavutamiseks küpsetada seda (koonuse ümbruses) kaudselt.

Kaudne grillimine

Konvektsioonisoojus koonuse ümber (D): Pikemaid küpsetusaegu nõudvate toitide küpsetamiseks ja pruunistamiseks nagu kana, kasutab Söegrilli kuumuse regulaator konvektsiooniõhu võimsust. Asetage toit restile ümber koonuse, mitte otse koonuse peale. Veenduge, et söed saaksid palju õhku (isegi kui kaas on peal). Hoidke kaane siiber avatuna (**E**).



Madala ja aeglase küpsetamise seadistus- ja grillimisjuhised:

Söegrilli kuumuse regulaator abil on lihtne tekitada aeglaseks põlemiseks söest sütik, mis lubab söel hõõguda 6-8 tundi.

Hajutusrõngas jaotab kuumuse laiali, võimaldades teil kasutada toidu kogu küpsetusresti.

1. Eemaldage küpsetusrest (ülemine) grillilt.
2. Eemaldage söerest (alumine) ja puhastage tuhka kausi põhjast.
3. Avage grillil kausi õhuavad (alumised) täielikult.
4. Pange alumine võre tagasi ja asetage koonus keskele (**F**).
5. Aeglaseks põlemiseks söest sütiku loomiseks lisage **süütamata** söed 3/4 ulatuses koonusest. Veenduge, et söed oleks asetatud tihedalt kokku, jättes kahe otsa vahele ruumi, et see ei oleks täielik ring (**F**).
6. Monteeri neljalt hajutusrõnga komponenti lamedal pinnal kokku (**G**):

- Klõpsake kaks otsakinnitust kokku, et moodustada kaks kokkupandud poolt.
- Pange kaks kokkupandud poolt kokku, kinnitades ülejäänud otsadetailid.
- Kontrollige, kas kõik neli ühendust on kindlalt koos.

7. Kasutage kahte Weberi süütekuubikut ja süüdake süsi söest sütiku alguses.
8. Oodake, kuni mõned esimesed söed on tuhaga veidi halliks muutunud. Kasutades pajalappe või -kindaid, asetage kokkupandud hajutusrõngas koonuse peale (**H**).
9. Asetage küpsetusrest grillile ja asetage toit restile. Võite kasutada kogu restipinda (**I**).
10. Asetage kaas grillile. Madala ja aeglase toiduvalmistamise temperatuurivahemiku (110-135°C) hoidmiseks reguleerige kausi õhuava(d) 1/4 avatud asendisse ja ülemine siiber 1/8 - 1/4 avatud asendisse.

* Parema maitse saamiseks võib madala ja aeglase küpsetamise (**J**) korral asetada koonusesse veepanni.



Ņemiet vērā visus paziņojumus **BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU!**, kas iekļauti Weber grila lietotāja rokasgrāmatā.

- △ **BRĪDINĀJUMS.** Rīkojoties ar karstu piederumu, vienmēr valkājiet karstumizturīgus barbekjū cimds vai aizsargcimds (kas atbilst vismaz 2. saskares karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).

Neņemot vērā minētos paziņojumus **BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU!**, var gūt smagus miesas bojājumus vai arī izraisīt ugunsgrēku vai sprādzienu, kas rada īpašuma bojājumus. Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē norādīto kontaktinformāciju. Piesakieties vietnē weber.com.

PIEZĪME. Difuzora gredzenu nedrīkst izmantot kā gatavošanas virsmu.

PIEZĪME. Kokogļu aizdedzināšanai ieteicams izmantot kokogļu aizdedzināšanas piederumu (parasti tiek dēvēts par "aizdedzināšanas skursteni").

Pirms kokogļu aizdedzināšanas iepazīstieties ar paziņojumiem **BĪSTAMI**, **BRĪDINĀJUMS** un **UZMANĪBU!**, kas iekļauti aizdedzināšanas skursteņa komplektācijā (vai kokogļu grila īpašnieka rokasgrāmatas sadaļā "Kokogļu aizdedzināšana"). Ja jūsu rīcībā nav īpašnieka rokasgrāmatas, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē norādīto kontaktinformāciju. Piesakieties vietnē weber.com.

Standarta ikdienas kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes ar suku notīriet ēdiena atliekas.
- Laika gaitā varat pamanīt vieglu virsmas rūšēšanu. Tā ir normāla parādība, ko izraisa liela karstuma un ēdiena pilienu iedarbība. Nelielu virsmas rūsu var notīrīt ar grila suku.
- Lietošanas gaitā nerūsējošā tērauda virsmas krāsa sāks mainīties. Tas ir normāli un neietekmēs gatavošanas rezultātus.
- Atstājiet grilu ikdienas glabāšanai. Nav nepieciešams to izjaukt.

Intensīvās tīrīšanas padomi

Laika gaitā piederumā var uzkrāties ēdiena paliekas. Tālāk ir norādīta efektīva metode to noņemšanai.

1. Noņemiet no piederuma pēc iespējas vairāk ēdiena palieku.
2. Samaisiet divas trešdaļas dzeramās sodas ar vienu trešdaļu ūdens. Izveidosies pasta.
3. Šo pastu bagātīgā kārtā uzklājiet uz piederuma. Tai ir jābūt pietiekami biežai, lai pilnībā pārklātu virsmu.
4. Ļaujiet maisījumam iedarboties dažas stundas vai visu nakti. Pievienojiet vēl dzeramo sodu un noberziet virsmu ar suku vai sūkli.
5. Noskalojiet un nožāvējiet.

PIEZĪME. Īpaši grūti notīrāmu ēdiena palieku gadījumā tieši pirms tīrīšanas uzlejiet uz pastas etiķi. Kad beigsies putošanas reakcija, turpiniet berzt un pēc tam noskalojiet. Ja jums ir kādi jautājumi, sazinieties ar vietējo klientu servisa pārstāvi, izmantojot mūsu vietnē norādīto kontaktinformāciju. Piesakieties vietnē www.weber.com.



Gatavošanas lielā karstumā (apbrūnināšanas un konvekcijas karstuma) iestatīšanas un grilēšanas instrukcija:

1. Noņemiet no grila cepšanas (augšējo) režģi.
2. Izņemiet kokogļu režģi (apakšējo) un iztīriet pelnus no trauka apakšas.
3. Pilnībā atveriet (apakšējās) grila korpusa ventilācijas atveres.
4. Ievietojiet atpakaļ apakšējo režģi.
5. Aizdedziniet briketes. Pagaidiet, līdz briketes, pārklājoties ar pelniem, ir kļuvušas nedaudz pelēcīgas. (Labākai pieredzei ieteicams izmantot Weber "aizdedzināšanas skursteni".)
6. Novietojiet konusu apakšējā režģa centrā **(A)**.
7. Uzmanīgi ievietojiet degošās kokogles konusā **(B)**.
8. Uzlieciet cepšanas režģi uz grila un izvēlieties grilēšanas metodi:

Tiešā gatavošana

Apbrūnināšana virs konusa (C): Ātri apbrūniniet steikus vai karbonādes, izmantojot Kokogļu siltuma regulators. Apbrūniniet katru pusi, ievērojot 15–30 sekunžu intervālus. Atkarībā no gaļas gabalu biezuma, lai sasniegtu vēlamo gatavības pakāpi, iespējams, nāksies gatavot netiešā veidā (ap konusu).

Netiešā gatavošana

Konvekcijas karstums ap konusu (D): Pārtikas produktiem, kuriem nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, piemēram, vistai, Kokogļu siltuma regulators ēdiena uzkaršēšanai un kraukšķīgumam izmanto konvekcijas gaisa jaudu. Novietojiet ēdienu uz režģa ap konusu, nevis tieši virs tā. Gādājiet, lai kokogles saņemtu pietiekami daudz skābekļa (arī ar uzliktu vāku). Turiet vāka aizbīdni atvērtu **(E)**.



Uzstādīšanas un lēnas grilēšanas instrukcija gatavošanai zemā temperatūrā:

Izmantojot Kokogļu siltuma regulators, var viegli izveidot kokogļu palēninātās aizdegšanās avotu, kas lēni degs 6–8

stundas. Difuzora gredzens izkliedē siltumu, lai varētu izmantot visu ēdiena gatavošanas režģi.

1. Noņemiet no grila cepšanas (augšējo) režģi.
2. Izņemiet kokogļu režģi (apakšējo) un iztīriet pelnus no trauka apakšas.
3. Pilnībā atveriet (apakšējās) grila korpusa ventilācijas atveres.
4. Ievietojiet atpakaļ apakšējo režģi un novietojiet konusu centrā **(F)**.
5. Izvērtējiet **NEAIZDEDEZINĀTAS** briketes 3/4 aplī ap konusu, lai izveidotu palēninātās aizdegšanās avotu. Gādājiet, lai briketes tiktu novietotas cieši cita pie citas, atstājot atstarpi starp abiem galiem, lai neveidotos pilns aplis **(F)**.
6. Novietojot daļas uz līdzenas virsmas, samontējiet četrus difuzora gredzenu komponentus **(G)**:

- Salieciet gala cilnes kopā, lai izveidotu divas samontētas puses.
- Savienojiet abas puses, nostiprinot atlikušās gala cilnes.
- Pārbaudiet, vai visi četri savienojumi ir droši savienoti.

7. Izmantojot divus Weber aizdedzināšanas kubiņus, aizdedziniet kokogles palēninātās aizdegšanās apļa sākumā, lai tās sāktu degt.
8. Pagaidiet, līdz dažas pirmās briketes, pārklājoties ar pelniem, ir kļuvušas nedaudz pelēcīgas. Uzvelciet barbekjū cimds vai aizsargcimds un novietojiet salikto difuzora gredzenu virs konusa **(H)**.
9. Uzlieciet cepšanas režģi uz grila un novietojiet uz režģa ēdienu. Varat izmantot visu režģa virsmu **(I)**.
10. Aizveriet grila vāku. Lai uzturētu lēnai gatavošanai zemā temperatūrā piemērotu temperatūru (110–135 °C), neregulējiet korpusa ventilācijas atveres(-u) atvēršanu uz 1/4 un augšējā aizbīdņa atvēršanu uz 1/8–1/4.

* Lai garša būtu izteiktāka, konusā var ievietot ūdenspannu, izmantojot režģi lēnai gatavošanai zemā temperatūrā **(J)**.

Laikykites visų „Weber“ kepsninės savininko vadove pateiktų ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nurodymų.

▲ ĮSPĖJIMAS. Dirbdami su karštu priedu visada mūvėkite karščiui atsparias kepsninės pirštines arba pirštines (atitinkančias standartą EN 407, 2 ar aukštesnio lygio kontaktnio karščio klasę).

Nesilaikant šių ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nurodymų, galima sunkiai susižaloti arba sukelti gaisrą ar sprogimą, dėl kurio gali būti padaryta žala turtui. Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite prie svetainės weber.com.

PASTABA. Difuzoriaus žiedo negalima naudoti kaip kepimo paviršiaus.

PASTABA. Norint uždegti medžio anglis, rekomenduojama naudoti medžio anglių uždegimo priedą (paprastai vadinamą dūmtraukio uždegikliu).

Prieš uždegdami anglių, perskaitykite su dūmtraukio uždegikliu pateiktus PAVOJAUS, ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO nurodymus (arba anglių kepsninės savininko vadovo skyrių „Medžio anglių uždegimas“). Jei neturite anglių kepsninės savininko vadovo, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite prie svetainės weber.com.

Įprasta kasdienė priežiūra

- Kaskart panaudoję išvalykite šepetėliu, kad pašalintumėte maisto daleles.
- Laikui bėgant galite pastebėti nežymų paviršiaus rūdijimą. Tai normalu, nes rūdžių atsiranda dėl didelio karščio ir nuo kepamos mėsos varvančių taukų. Nedidelės paviršiaus rūdis galima pašalinti kepsninės šepetėliu.
- Nerūdijančiojo plieno paviršiaus spalva laikui bėgant pradės keistis. Tai normalu ir nekeičia kepimo rezultatų.
- Palikite kepsninėje, kad galėtumėte laikyti kasdien. Nereikia išardyti.

Nuodugnaus valymo patarimai

Jūsų priede laikui bėgant gali susikaupti maisto likučių. Čia pateikiamas veiksmingas jų šalinimo būdas:

1. Nuo priedo pašalinkite kuo daugiau maisto sankaupų.
2. Sumaišykite tris dalis geriamosios sodos su viena dalimi vandens. Susidarys pasta.
3. Ant priedo gausiai užtepkite pastos. Ji turi būti pakankamai tiršta, kad visiškai pasidengtų.
4. Palikite mišinį kelioms valandoms arba per naktį. Įberkite daugiau geriamosios sodos ir nušveiskite šepetėliu arba kempine.
5. Švariai nuplaukite ir išdžiovinkite.

PASTABA. Jei liko itin įsisenėjusių likučių, prieš pat valymą ant pastos užpilkite acto. Kai šnypštimo reakcija nurims, toliau šveiskite ir nuskalaukite. Jei turite klausimų, kreipkitės į savo regiono klientų aptarnavimo atstovą, naudodamiesi mūsų svetainėje pateikta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.



Nustatymo ir kepimo ant grotelių instrukcijos, skirtos kepti dideliame karštyje (apkepinimas ir konvekcinis kaitinimas):

1. Nuimkite kepimo groteles (viršutines) nuo kepsninės.
2. Nuimkite medžio anglių groteles (apatines) ir išvalykite pelenus nuo dubens apačios.
3. Iki galo atidarykite kepsninės dubens ventiliacijos angas (apačioje).
4. Pakeiskite apatines groteles.
5. Uždekite briketus. Palaukite, kol briketai šiek tiek pasidengs pilkais pelenais. (Geriausiai patirčiai užtikrinti rekomenduojama naudoti „Weber“ dūmtraukio uždegiklį.)
6. Uždėkite kūgį apatinių grotelių viduryje **(A)**.
7. Į kūgį **(B)** atsargiai įberkite degančių žarijų.
8. Kepimo groteles įdėkite į kepsninę ir pasirinkite kepimo ant grotelių būdą:

Tiesioginis kepimas

Apkepinimas ant kūgio (C): Kepsnių ar kotelų apkepinimas naudojant Medžio anglies šilumos reguliatorius vyksta greitai. Apkepkite kiekvieną patiekalo pusę 15–30 sekundžių intervalais. Atsižvelgiant į mėsos storio sluoksni, gali tekti ją kepti netiesiogiai (aplink kūgį), kad pasiektumėte pageidaujamą mėsos minkštumą.

Netiesioginis kepimas

Konvekcinis kaitinimas aplink kūgį (D): Patiekalams, kuriems iškepti reikia daugiau laiko, pvz., vištienai, Medžio anglies šilumos reguliatorius naudoja konvekcinio oro jėgą, kad maistas įkaistų ir taptų traškus. Patiekalus dėkite ant grotelių aplink kūgį, o ne tiesiai virš jo. Įsitinkite, kad į žarijas patenka daug deguonies (net ir uždengus dangtį). Laikykite dangčio sklendę atidarytą **(E)**.



Silpno ir lėto kepimo nustatymo bei kepimo ant grotelių instrukcijos:

Medžio anglies šilumos reguliatorius leidžia lengvai sudaryti degiklį iš medžio anglių, kurios lėtai degs 6–8 valandas. Difuzoriaus žiedas paskirsto karštį, todėl patiekalus galite kepti ant visų kepimo grotelių.

1. Nuimkite kepimo groteles (viršutines) nuo kepsninės.
2. Nuimkite medžio anglių groteles (apatines) ir išvalykite pelenus nuo dubens apačios.
3. Iki galo atidarykite kepsninės dubens ventiliacijos angas (apačioje).
4. Pakeiskite apatines groteles ir uždėkite kūgį viduryje **(F)**.
5. Įdėkite **NEUŽDEGTŲ** briketų užpildydami 3/4 dalies aplink kūgį, kad susidarytų degiklis. Briketai turi būti sudėti vienas šalia kito, paliekant tarpą tarp abiejų galų, kad nesudarytų visas ratas **(F)**.
6. Surinkite keturis difuzoriaus žiedo komponentus išdėliodami dalis ant lygaus paviršiaus **(G)**:

- Užspauskite galines ašeses sykiu, kad susidarytų dvi surinktos dalys.
- Surinkite abi dalis sykiu, pritvirtindami likusias galines ašeses.
- Patikrinkite, ar pritvirtintos visos keturios jungtys.

7. Naudodami du „Weber“ degiuosius kubelius, degiklio pradžioje uždekite medžio anglis, kad jos pradėtų degti.
8. Palaukite, kol pirmieji keli briketai šiek tiek pasidengs pilkais pelenais. Mūvėdami karščiui atsparias kepsninės pirštines arba pirštines, ant kūgio viršaus uždėkite surinktą difuzoriaus žiedą **(H)**.
9. Įdėkite kepimo groteles į kepsninę, o maistą sudėkite ant grotelių. Galite naudoti visą grotelių paviršių **(I)**.
10. Uždėkite dangtį ant kepsninės. Norėdami palaikyti silpno ir lėto kepimo temperatūrą (110–135 °C), dubens ventiliacijos angą(-as) sureguliuokite taip, kad ji (jos) būtų atidaryta(-os) 1/4 kampu, o viršutinė sklendė – 1/8–1/4 kampu.

* Norint išgauti daugiau skonio, kepant silpnai ir lėtai į kūgio vidų galima įdėti vandens indą **(J)**.



使用时,请遵守 Weber 烤炉用户指南中的所有警告事项和注意事项。

△警告事项:使用热的配件时,务必佩戴连指或分指的隔热防烫手套(需符合 EN 407 标准,热接触 2 级或以上)。

未遵循本使用说明中的警告事项和注意事项可能导致严重的人身伤害,或者可能导致起火或爆炸,造成财产损失。如有任何疑问,请通过网站上的联系信息联系您所在地区的客服代表。登录 weber.com。

注意:热量扩散盘不能用作烹饪面板。

注意:建议使用引炭桶配件(通常称为“烟

囱式引火桶”)点燃木炭。

在引炭之前,请参阅引炭桶(或《炭炉用户指南》)中的“引炭”部分)随附的“危险”、“警告”和“注意”事项。如果您没有《炭炉用户指南》,请使用网站上的联系信息联系所在地区的客服代表。登录 weber.com。

日常护理

- 每次使用后用清洁刷清除食物残渣。
- 随着使用时间边长,您可能会发现表面出现轻微生锈现象。这是因为食物低落的油脂和暴露在高温环境中所导致的正常现象。表面产生的轻微锈迹可以用清洁刷清除。
- 不锈钢表面的颜色会随着时间而变化。这是正常现象,不会对烹饪效果造成影响。
- 留在烤炉中作为日常存放。无需拆卸。

深度清洁贴士:

配件表面可能会随着使用而积累部分食物残渣。以下是一种有效的清除方法:

1. 尽可能清除配件上所有的食物残渣。
2. 混合三份小苏打和一份水。形成膏状。
3. 将膏状物涂抹在配件上。膏状物应该足够粘稠以完全覆盖配件表面。
4. 静置几个小时或者过夜。表面撒上更多的小苏打,用刷子或海绵刷洗。
5. 冲洗干净,晾干。

注意:如果还有顽固残留,清洁之前在配件表面膏状物上倒一些白醋。停止起泡后,继续刷洗,然后冲洗干净。如果您有任何问题,请使用我们网站上的联系信息联系所在地区的客服代表。登录 www.weber.com。



高温烹制(炙烤和热对流)的设置和操作说明:

1. 将烤网(顶部)从烤炉中取出。
2. 取出炭网(底部),清除炉腔底部的灰烬。
3. 完全打开烤炉(底部)的风门。
4. 更换底部炭网。
5. 引炭。等待炭块表面出现炭灰,且颜色发灰。(建议使用 WEBER“烟囱式引火桶”以获得最佳引炭效果。)
6. 将锥形底座放在底部炭网(A)的中心。
7. 小心的将引燃的炭加入锥形底座(B)中。
8. 将烤网放入烤炉,选择您的烤制方法:

直接焖烤

在锥形底座正上方炙烤(C):使用炭炉热量切换组件可以快速的炙烤牛排或猪排。以 15-30 秒的间隔炙烤食物的每一面。根据肉的厚度,您可能需要使用间接焖烤(非锥形底座正上方),以达到理想的熟度。

间接焖烤

锥形底座周围的热对流(D):适用于如整鸡等需要长时间烤制的食物,炭炉热量切换组件通过热空气循环来加热食物并让食物表面更酥脆。把食物放烤网上环绕锥形底座的位置,而非正上方。确保炭获得充足的氧气(即使盖上炉盖)。保持顶部风门打开(E)



低火慢烤的设置和操作说明:

炭炉热量切换组件便于我们将炭(围绕锥形底座)分布摆放成满足 6-8 小时慢烤的形式。热量扩散盘将热量分散开来,让整个烤架都可用于烤制食物。

1. 将烤网(上面)从烤炉中取出。
2. 取出炭网(底部),清除腔底部的灰烬。
3. 完全打开烤炉(底部)的风门。
4. 更换底部炭网,将锥形底座放在中心位置(F)。
5. 沿锥形底座周围绕圈堆放未引燃的炭块并保留四分之一的空间以形成一个碳堆可以单向燃烧的布局。确保将炭块紧凑的堆放在一起,两端之间留有空隙,不形成闭环。(F)
6. 在平整的桌面上组装热量扩散盘的四个零部件(G):

- 将末端连接片扣合在一起,形成两个组装好的半圆。
- 固定其余末端连接片,将两个半圆组装在一起。
- 检查四个连接点是否牢固。
- 7. 使用两个 WEBER 引燃块,引燃炭堆的一端。
- 8. 等待前面几块炭块出现炭灰,且颜色发灰。佩戴防烫五指手套,将组装好的热量扩散盘放在锥形底座的顶部(H)。
- 9. 将烤网放入烤炉,将食物放在烤网上。您可以使用整个烤网(I)。
- 10. 合上炉盖。为了将温度保持在低火慢烤范围(110°-135°C)内,应将底部风门调节为 1/4 打开状态,将顶部风门调节为 1/8 至 1/4 打开状态。
- * 为了增加风味,可以在低火慢烤过程中在锥形底座内放置一个储水盘(J)。

Weber グリルの取扱説明書に記載される「警告」および「注意」の各項目に従ってください。

△ **警告**：高温になったアクセサリーに触る際は、必ず耐熱性のバーベキューミットやオーブングローブ (EN407 接触熱規格レベル 2 以上に適合するもの) を使用してください。

上記の「警告」および「注意」の各項目が遵守されない場合は、深刻な怪我、あるいは器物の損壊の原因となる火災または爆発を引き起こす恐れがあります。ご不明な点がありましたら、お近くのカスタマーサービスまでお問い合わせください。連絡先情報は Weber のウェブサイト上に記載されています。詳細は weber.com にログインしてご確認ください。

注記：ディフューザーリングを調理台として使用しないでください。

注記：炭を点火する際は、チムニースターターの使用をお勧めします。

炭を点火する前に、チムニースターターに同梱されている注意事項書の「危険」「警告」「注意」の各項目 (または、チャコールグリルの取扱説明書の「点火」のセクション) をお読みください。チャコールグリルの取扱説明書をお持ちでない場合は、お近くのカスタマーサービスまでお問い合わせください。連絡先情報は Weber のウェブサイト上に記載されています。詳細は weber.com にログインしてご確認ください。

通常のお手入れ

- ご使用後は必ず、こびりついた食材をブラシで擦り落としてください。
- 長くご使用いただくうちに、表面に軽い錆が生じる場合があります。これは高温にさらされることや、食材から滴る液体などが付着することにより引き起こされる通常の現象です。表面の小さな錆は、グリルブラシで取り除くことができます。
- 使用するにつれ、ステンレススチールの表面が変色します。これはまったく通常の変化であり、食材の焼き上がりには影響を与えません。
- そのままのグリルの中に入れて保管していただけます。取り外す必要はありません。

徹底的なお手入れ時のアドバイス

長くご使用いただくうちに、アクセサリーに食材の残滓が蓄積されることがあります。この場合、次の方法で汚れを効果的に取り除くことができます。

- アクセサリーに付着した食材の残りをできるだけ取り除きます。
- 重曹と水を 3:1 の割合で混ぜ合わせ、ペースト状にします。
- このペーストをアクセサリーにたっぷり塗ります。表面がしっかり覆われるよう、厚めに塗ってください。
- そのまま数時間～一晩おきます。重曹をさらに加え、ブラシまたはスポンジで汚れを擦り落とします。
- 洗い流したら、乾かします。

注記：こびりついた汚れが取れない場合は、クリーニングの直前にペーストに酢を垂らします。小さな泡が出るのが収まったら、ブラシで擦り落とし、水で洗い流します。ご不明な点がありましたら、お近くのカスタマーサービスまでお問い合わせください。連絡先情報は Weber のウェブサイト上に記載されています。詳しい情報は www.weber.com にログインしてご確認ください。



強火調理 (炙りや対流熱による調理) をする場合のグリルのセットアップおよび調理手順：

- 調理用焼き網 (上部) をグリルから取り外します。
- 炭用網 (下部) を取り外し、ボウルに溜まった灰を捨てます。
- グリルの底部にあるボウルの通気孔を完全に開きます。

- 下部の炭用網を再び取り付けます。
- 炭を点火します。炭が灰に覆われ、グレーがかった色に変わるまで待ちます。(点火の際は、Weber の「チムニースターター」のご使用をお勧めします。)
- コーンを下部の炭用網 (A) の中央に置きます。
- 点火した炭をコーン (B) の中に慎重に追加していきます。
- 調理用焼き網をグリルに置き、次の中から調理方法を選択します。

直火調理

コーンの上で炙る (C)：チャコールヒートコントローラー をご使用になると、ステーキやチョップをすばやく炙ることができます。食材の両面を 15～30 秒間隔で焼き付けます。肉の厚さによってお好みの焼き加減に仕上げるために、必要に応じて食材をコーンの周辺に置き、間接火で調理してください。

間接火調理

コーン周辺での対流熱による調理 (D)：鶏肉など、より長い調理時間を必要とする食材では、チャコールヒートコントローラー によって対流熱を活用し、中はしっとり、表面はカリッとなるように食材を調理できます。食材はコーンの真上ではなく、その周辺の網の上に置いてください。蓋を締めた状態の時も、炭に十分な酸素が供給されていることを確認してください。蓋ダンパーは開けたままにします (E)。



弱火でじっくり調理される場合のグリルのセットアップおよび調理手順：

チャコールヒートコントローラー をお使いいただくと、炭を列にして半円状に並べることが簡単にできます。こうすることで、炭は 6～8 時間ゆっくりと燃え続けます。ディフューザーリングが熱を拡散するため、調理用焼き網

全体で食材を調理できるようになります。

- 調理用焼き網 (上部) をグリルから取り外します。
- 炭用網 (下部) を取り外し、ボウルに溜まった灰を捨てます。
- グリルの底部にあるボウルの通気孔を完全に開きます。
- 下部の炭用網を再び取り付け、コーンを中央に置きます (F)。
- コーンの周辺 4 分の 3 を包囲するように、点火されていない炭を列にして並べます。炭は隙間なく密集させる必要がありますが、完全な円ではなく、両端が接しないようにして空間をあけてください (F)。
- 平らな表面の上で 4 つの部品を組み合わせ、ディフューザーリングを作ります (G)。

- 終端のタブを合わせてはめ込み、2 つの半円を作ります。
- 残りの終端のタブをはめ込み、2 つの半円を合体させます。
- 4 つの接続部がすべてはめ込まれていることを確認してください。

7. Weber 点火キューブを 2 つ使用して、並べた炭の先端に点火し、加熱を始めます。
8. 先端の数個の炭が灰に覆われ、グレーがかった色に変わるまで待ちます。耐熱性のバーベキュー用ミットやグローブを着用し、組み立てたディフューザーリングをコーンの上に置きます (H)。
9. 調理用焼き網をグリルに置き、その上に食材をのせます。焼き網の全体を使えます (I)。
10. グリルに蓋をします。低温調理エリア (110～135℃) の温度を維持するには、ボウルの通気孔を 1/4、上部ダンパーを 1/8～1/4 程度開いて温度を調節します。

* 低温で長時間調理する場合は、水を入れた容器をコーンの中に入れておくことさらに風味が増します (J)。



웨버 그릴 사용 설명서의 모든 경고 및 주의 문구를 준수하세요.

△ 경고: 뜨거운 액세서리를 다룰 때는 항상 내열 바베큐 장갑(EN 407 준수, 접촉 열 등급 레벨 2 이상)을 착용하세요.

경고 및 주의 사항을 준수하지 않으면 심각한 부상을 당하거나 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해를 볼 수 있습니다.궁금하신 사항은 당사 웹사이트에 게재된 연락처 정보를 사용하여 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요. weber.com에 접속하세요.

참고: 디퓨저 링을 조리용 표면으로 사용하면 안 됩니다.

참고:숯을 점화하려면 숯 점화 통 액세서리(일반적으로 '침니 스타터'를 의미함)를 사용하는

것이 좋습니다.

숯을 점화하기 전에 침니 스타터 또는 숯 그릴 사용 설명서의 "숯 점화" 섹션에 설명된 위험, 주의, 경고 사항을 참조하세요. 숯 그릴 사용 설명서가 없을 경우 당사 웹사이트에 나와있는 연락처 정보를 이용해 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요. weber.com에 접속하세요.

일상적인 관리

- 사용한 후에는 항상 깨끗한 브러쉬로 음식물 잔여물을 청소합니다.
- 시간이 지남에 따라 표면이 약간 녹슬 수 있습니다. 이는 강불과 음식에서 떨어지는 기름 등에 의해 일어나는 정상적인 현상입니다. 표면에 약간 쓴 녹은 그릴 브러쉬로 제거할 수 있습니다.
- 스테인리스 스틸 표면은 시간이 지남에 따라 변색됩니다. 이는 정상적인 현상이며 요리 결과에는 영향을 미치지 않습니다.
- 평상시에 보관할 때는 그릴을 조립된 상태로

두세요. 분해할 필요가 없습니다.

정밀 세척을 위한 팁

시간이 지남에 따라 액세서리에 음식물 잔여물이 쌓일 수 있습니다. 이 경우 다음의 방법으로 효과적으로 제거할 수 있습니다.

1. 음식 잔여물을 액세서리에서 최대한 많이 제거합니다.
2. 물과 베이킹소다를 1:3 비율로 섞어, 페이스트 형태로 걸죽하게 만듭니다.
3. 액세서리에 이 혼합물을 넉넉히 바릅니다. 완전히 덮일 정도로 두껍게 발라야 합니다.
4. 이 상태로 몇 시간 또는 하룻밤 동안 그대로 둡니다. 베이킹소다를 더 뿌린 다음 브러쉬나 스펀지로 문지릅니다.
5. 깨끗하게 행구고 말립니다.

참고: 잘 떨어지지 않는 잔여물이 있다면, 세척 직전에 혼합물 위에 식초를 붓습니다. 거품이 사그라들면 문질러 닦고 행굽니다. 궁금하신 사항은 당사 웹사이트에 게재된 연락처 정보를 사용하여 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요. www.weber.com에 접속하세요.



강불 조리를 위한 셋팅 및 그릴링 설명(시어링 및 대류열).

1. 그릴에서 조리용 석쇠(위쪽)를 분리합니다.
 2. 숯 석쇠(아래쪽)를 분리하고 몸통 하단의 재를 제거합니다.
 3. 그릴의(아래쪽) 몸통 하단에 있는 통기구를 완전히 엽니다.
4. 아래쪽 석쇠를 교체합니다.
 5. 브리켓에 불을 붙입니다. 브리켓이 재료 뒤덮여 살짝 회색으로 변할 때까지 기다립니다. (최고의 그릴링 경험을 위해서는 웨버 '침니 스타터'를 사용하는 것이 좋습니다.)
 6. 아래쪽 석쇠 중앙에 콘을 배치합니다(A).
 7. 점화된 숯을 콘 속에 조심스럽게 붓습니다(B).
 8. 조리용 석쇠를 그릴에 올리고 그릴링 방법을 선택합니다.

직화구이

콘 위에서 시어링(C): Charcoal Heat Accessory를 이용하면 차콜 히트 컨트롤러를 금방 시어링할 수 있습니다. 15~30초 간격으로 음식의 각 면을 시어링하세요. 고기의 두께에 따라 원하는 익힘 정도를 얻기 위해 간접구이(콘 주변에서)를 해야 할 수도 있습니다.

간접구이

콘 주변의 대류열(D): 닭고기와 같이 오래 조리해야 하는 요리의 경우, 차콜 히트 컨트롤러를 이용하면 대류열로 가열하여 음식을 바삭하게 조리할 수 있습니다. 콘 바로 위가 아닌 콘 주변의 석쇠에 음식을 올려놓으면 됩니다. 숯에 산소가 충분히 공급되는지 확인하세요(뚜껑을 덮은 채로도). 뚜껑 دم퍼를 열어 두세요(E).

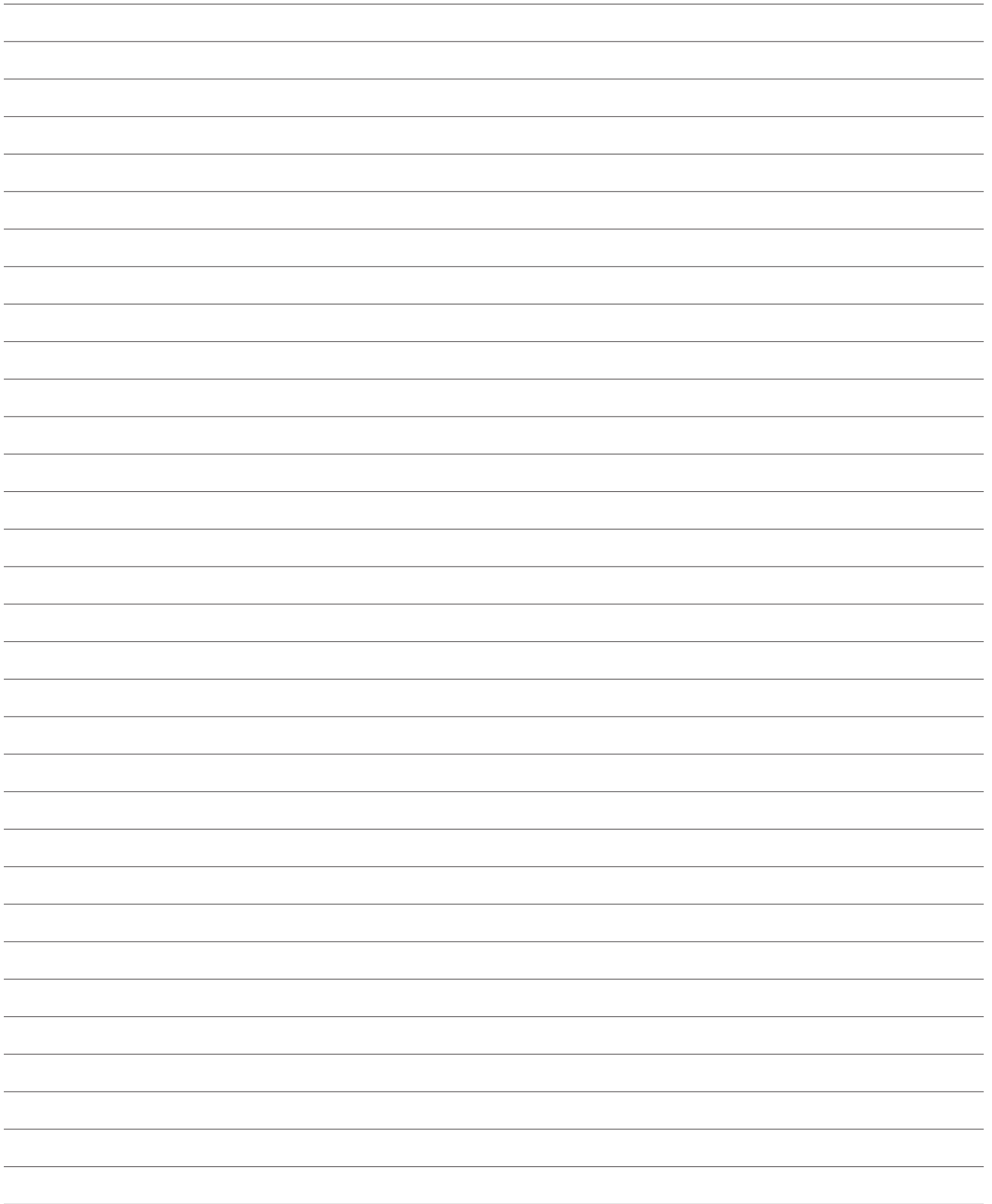


로우앤슬로우 요리를 위한 셋업 및 그릴 설명:

차콜 히트 컨트롤러를 사용하면 숯 연료를 6~8 시간 동안 천천히 타게 만들 수 있습니다. 디퓨저 링이 열을 분산시켜 음식을 조리하는 데 조리용 석쇠의 전체 면적을 활용할 수 있습니다.

1. 그릴에서 조리용 석쇠(위쪽)를 분리합니다.
2. 숯 석쇠(아래쪽)를 분리하고 몸통 하단의 재를 제거합니다.
3. 그릴의 (아래쪽) 몸통 하단에 있는 통기구를 완전히 엽니다.
4. 아래쪽 석쇠를 교체하고 중앙에 콘을 배치합니다(F).
5. 콘 주변에 점화하지 않은 브리켓을 3/4만 두어 도화선(심지)의 역할을 하도록 만듭니다. 브리켓을 서로 밀착되도록 배치하되, 양쪽 끝 사이에 공간을 남겨 이어지는 원이 되지 않게 합니다(F).
6. 평평한 표면에 부품을 놓고 4개로 구성된 디퓨저 링을 조립합니다(G):

- 끝부분의 탭을 서로 맞물려 끼워 2개씩 조립된 반쪽을 만듭니다.
 - 나머지 끝부분의 탭을 고정하여 각 반쪽을 이어 붙입니다.
 - 4곳의 연결부가 모두 단단히 고정되어 있는지 확인합니다.
7. 숯 그릴을 시작할 때 웨버 라이터 큐브 2개를 사용하여 숯을 점화합니다.
 8. 브리켓 몇 개가 재료 뒤덮여 살짝 회색으로 변할 때까지 기다립니다. 바베큐 장갑을 끼고 조립한 디퓨저 링을 콘 위에 올려놓습니다(H).
 9. 조리용 석쇠를 그릴에 놓고 석쇠에 음식을 올립니다. 석쇠의 전체 면적을 요리하는 데 활용할 수 있습니다(I).
 10. 그릴에 뚜껑을 덮습니다. 로우앤슬로우 요리(110~135°C)로 온도를 유지하려면 몸통 통기구를 1/4 정도 열고 상단 دم퍼를 1/8~1/4 정도 열어 놓습니다.
- * 로우앤슬로우 요리를 하는 동안 워터 팬을 콘 안쪽에 놓으면 풍미를 더할 수 있습니다(J).



Importado y Distribuido en México por:

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.

ANATOLE FRANCE 139-139A

Colonia. POLANCO III SECCION

Del. MIGUEL HIDALGO

CIUDAD DE MEXICO

C.P. 11540

RFC: WPR030919-ND4

Teléfono: 01800-00-WEBER (93237)



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2022 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.