





TABLE OF CONTENTS

GB	English	2
FI	Finnish	13
FR	French.....	24
IT	Italian.....	35
NO	Norwegian.....	46
DK	Danish.....	57
ES	Spanish	68
SE	Swedish	79
DE	German	90
NL	Dutch	101
PT	Portuguese.....	112
PL	Polish	123
RU	Russian.....	134

 **SAFETY SYMBOLS** will alert you to important **SAFETY** information.

 Signal words **DANGER**, **WARNING**, or **CAUTION** will be used with the **SAFETY SYMBOL**.

 **DANGER** will identify the most serious hazard.

 Please read all safety information contained in this Owner's Guide.

DANGER

- This barbecue is designed for outdoor use only. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal starter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use and place a safe distance away from the barbecue.
- Do not use petrol, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid, remove any fluid that may have drained through the bottom vents before lighting the charcoal.
- Do not leave infants, children, or pets unattended near a hot barbecue.
- Do not attempt to move a hot barbecue.
- Do not use barbecue within five feet of any combustible material.
- Do not use barbecue unless all parts are in place. Make sure the ash catcher is properly attached to the legs underneath the bowl of the barbecue.

- Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished.
- Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.
- Do not use barbecue in high winds.

WARNING

- To light or re-light do not use alcohol or gasoline! Use only fire lighters corresponding to EN 1860-3!
- Keep the barbecue in a level position at all times.
- Remove the lid from the barbecue while lighting and getting the charcoal started.
- Always put charcoal on top of the charcoal grate and not directly into the bottom of the bowl.
- Never touch the cooking or charcoal grate or the barbecue to see if they are hot.
- Use barbecue mitts or hot pads to protect hands while cooking or adjusting the vents.

- Use proper barbecuing tools with long, heat-resistant handles.
- Use the hook on the inside of the lid to hang the lid on the side of the bowl of the barbecue. Avoid placing a hot lid on carpeting or grass. Do not hang the lid on the bowl handle.
- To extinguish the charcoal, place lid on the bowl and close all of the vents. Do not use water because it will damage the porcelain finish.
- To control flare-ups, place the lid on the kettle. Do not use water.
- Handle and store hot electric starters carefully.
- Keep electrical wires away from the hot surfaces of the barbecue.
- Using abrasive cleaners on the cooking grate or the barbecue itself will damage the finish.

FOOD SAFETY TIPS

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

CAUTION

- Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking by the Indirect Method.
- Using sharp objects to clean the cooking grate or remove ashes will damage the finish.

FAILURE TO HEED THESE DANGER, WARNING, AND CAUTION STATEMENTS MAY CAUSE SERIOUS BODILY INJURY OR DEATH, OR A FIRE OR EXPLOSION RESULTING IN DAMAGE TO PROPERTY.

HOW TO START YOUR CHARCOAL BARBECUE

- Remove the lid and open all air vents before building the fire. NOTE: For proper airflow, remove accumulated ashes from the bottom of the barbecue if present (only after the coals are fully extinguished). Charcoal requires oxygen to burn, so be sure nothing clogs the vents.
- Mound the briquettes into a pyramid-shaped pile or pile the charcoal into a Weber® RapidFire® chimney starter.
- Place either lighter cubes (they are non-toxic, odorless and tasteless) or crumpled newspaper under the pile of briquettes and light. NOTE: We purposely left out instructions for using lighter fluid. That's because we think the choices previously outlined are superior. Lighter fluid is messy and can impart a chemical taste to your food unless it is thoroughly burned off. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add lighter fluid to a burning fire.

- When coals are covered with a light grey ash (usually 25 to 30 minutes), arrange the coals with long-handled tongs according to the cooking method you are going to use.
- For additional smoke flavor, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- When removing the barbecue lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

EASY STEPS TO BARBECUING GREATNESS

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

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

- Resist the urge to use a spatula to press down on foods such as burgers. You'll squeeze out all that wonderful flavor.
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil on your food, not the cooking grate.

EASY BARBECUE CARE

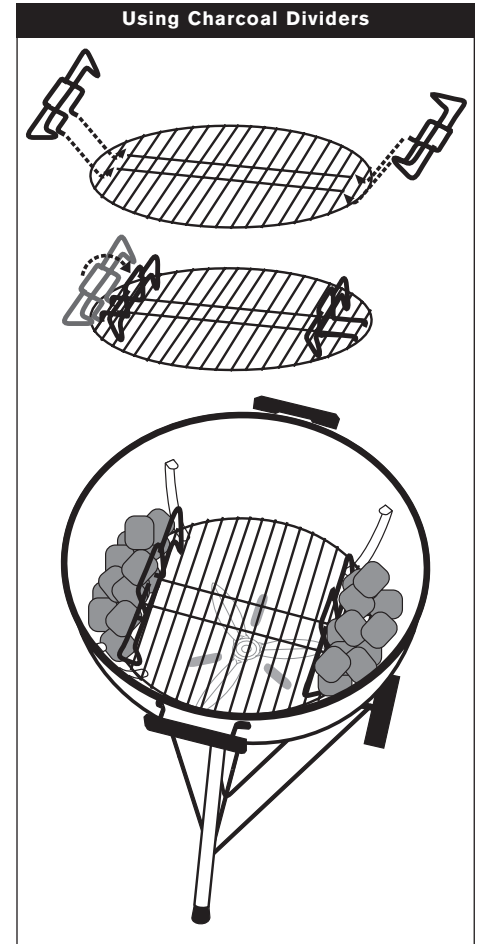
Add years to the life of your Weber® barbecue by giving it a thorough cleaning once a year.

IT'S EASY TO DO:

- Make sure the barbecue is cool and coals are totally extinguished.
- Remove the cooking and charcoal grates.
- Remove ashes.
- Wash your barbecue with a mild detergent and water. Rinse well with clear water and wipe dry.
- It is not necessary to wash the cooking grate after each use. Simply loosen residue with a brass bristle barbecue brush or crumpled aluminium foil, then wipe off with paper towels.

USING CHARCOAL DIVIDERS

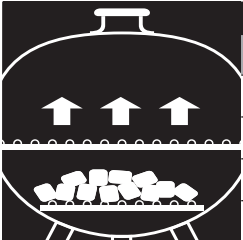
1. Open the top and bottom vents of the barbecue and remove the lid.
2. Position the charcoal grate so that the steel rungs run across the kettle from handle to handle. By doing this, the charcoal dividers will be installed opposite the kettle handles, so that the briquettes will be away from the handles.
3. Position the charcoal dividers so they hook over the outside straight rungs of the charcoal grate. The front of the charcoal dividers should slip over the third rung of the charcoal grate and click into place.



DIRECT METHOD

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

1. Open all vents.
2. Heap the recommended amount of charcoal briquettes in the center of the charcoal grate (refer to the chart below).
3. Ignite the charcoal briquettes. Leave the lid off until the briquettes have a light coating of grey ash, about 25 to 30 minutes.
4. Spread prepared briquettes evenly across the charcoal grate.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate.
7. Place the lid on the barbecue. Consult your recipe for recommended cooking times.



The diagram shows a cross-section of a charcoal grill. At the bottom, there is a charcoal grate filled with briquettes. Above it is a cooking grate. Three upward-pointing arrows indicate the flow of heat from the coals to the cooking grate. The lid is shown at the top, slightly ajar.

Charcoal Briquette Guide for the Direct Method of Cooking	
Barbecue Diameter	Briquettes Needed
14 1/2" (37 cm)	30
18 1/2" (47 cm)	40
22 1/2" (57 cm)	50
37 1/2" (95 cm)	150


INDIRECT METHOD

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

NOTE: For meats that require more than one hour to cook, additional briquettes must be added to each side as indicated in the chart below.

1. Open all vents.
2. Place the recommended amount of charcoal briquettes on each side of the charcoal grate (refer to the chart below). Leave enough room for a drip pan between the coals.

3. Ignite the charcoal briquettes. Leave the lid off until the coals have a light coating of grey ash, about 25 to 30 minutes.
4. Place a drip pan between the coals in the center of the charcoal grate.
5. Position the cooking grate over the coals.
6. Place food on the cooking grate directly above the drip pan.
7. Place the lid on the barbecue. Consult your recipe for recommended cooking times.



Charcoal Briquette Guide for the Indirect Method of Cooking			
Barbecue Diameter	Standard Briquettes for first hour	Standard Briquettes to add for each additional hour	
14 1/2" (37 cm)	9 per side	6 per side	
18 1/2" (47 cm)	20 per side	7 per side	
22 1/2" (57 cm)	25 per side	8 per side	
37 1/2" (95 cm)	75 per side	22 per side	

The following cuts, thicknesses, weights, and barbecuing times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness.

Barbecue steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the Direct Method for the time given on the chart or to the desired doneness, turning once halfway through barbecuing time.

Barbecue joints, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the Indirect Method for the time given on the chart or until an instant-read thermometer reaches the desired internal temperature. Cooking times for beef are for the US Department of Agriculture's definition of medium doneness unless otherwise noted.

NOTE: General rule for barbecuing fish: 4 to 5 minutes per 1.25 cm thickness; 8 to 10 minutes per 2.5 cm thickness.

Beef	Thickness or Weight	Approximate Barbecuing Time
Steak: New York, porterhouse, rib-eye, Tenderloin	2 cm thick	8–10 min. Direct Medium
	2.5 cm thick	10–12 min. Direct Medium
Minced beef patty	2 cm thick	8–10 min. Direct Medium

Pork	Thickness or Weight	Approximate Barbecuing Time
Chop: rib, loin, or shoulder	2 to 2.5 cm thick	10–15 min. Direct Medium
Loin chop, boneless	2.5 to 4.5 cm thick	10–12 min. Direct Medium

Poultry	Thickness or Weight	Approximate Barbecuing Time
Chicken breast, boneless, skinless	170 g	8–12 min. Direct Medium
Chicken thigh, boneless, skinless	113 g	8–10 min. Direct Medium
Chicken pieces, bone-in breast/wing		30–40 min. Indirect Medium
Chicken pieces, bone-in leg/thigh		40–50 min. Indirect Medium

Fish	Thickness or Weight	Approximate Barbecuing Time
Fish, fillet or steak	0.6 to 1.25 cm thick	3–5 min. Direct High
	1.25 to 2.5 cm thick	5–10 min. Direct High
	2.5 to 4 cm thick	10–12 min. Direct High
Fish, whole	0.45 kg	15–20 min. Indirect High

Vegetables	Thickness or Weight	Approximate Barbecuing Time
Asparagus		6–8 min. Direct Medium
Maize, husked		10–12 min. Direct Medium
	in husk	25–30 min. Direct Medium
Mushroom, shiitake or button		8–10 min. Direct Medium
	portabello	12–15 min. Direct Medium
Onion	1.25 cm slices	8–12 min. Direct Medium
Potato	1.25 cm slices	14–16 min. Direct Medium
Courgette	Halved	6–10 min. Direct Medium
	1.25 cm slices	6–8 min. Direct Medium

WHOLE ROAST CHICKEN

Indirect/Medium

- 1 whole chicken, 1.8 - 2.25 kg
- Cooking oil
- Salt and freshly ground pepper

Rinse chicken and pat dry with paper towels. Twist wing tips under back and tie legs together with string. Brush entire outer surface of chicken with oil and lightly season with salt and pepper.

Place chicken, breast side up, on the cooking grate and barbecue until the internal temperature reaches 180°F/82°C in the thickest part of the thigh and 170°F/77°C in the breast, 1-1/4 to 1-1/2 hours. Transfer chicken to serving platter; let stand 10 minutes before carving.

Makes 4 to 6 servings.

SPICY LAMB KEBABS

Direct/Medium

For the marinade:

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

- 0.9 kg lean lamb, cut into 3.8 cm cubes

To make the marinade: Combine the marinade ingredients in a shallow, glass baking dish or plastic bag. Refrigerate, covered, 4 to 6 hours. Drain lamb; reserve marinade. Pour reserved marinade into a small sauce pan. Bring to a boil over high heat and boil for 1 full minute.

Arrange lamb on 4 to 6 skewers. Barbecue lamb over Direct Medium heat to medium doneness, about 10 minutes, turning and basting with the reserved marinade once halfway through barbecuing time.

Makes 4 to 6 servings.

SIMPLE STEAKS

Direct/Medium

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

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

Remove from the barbecue and stand for 3 to 5 minutes. Serve warm.

Makes 4 servings.

CLASSIC BONE-IN CHICKEN BREASTS

Indirect/Medium

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

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

Makes 4 servings.

FABULOUS FISH FILLETS

Direct/High

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

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

Makes 4 servings.

SALMON STEAK KYOTO

Direct/Medium

- 4 salmon steaks, about 2.5 cm thick
- Olive oil
- For the marinade:
 - 1/3 cup soy sauce
 - 1/4 cup orange juice concentrate
 - 2 tablespoons olive oil
 - 2 tablespoons tomato sauce
 - 1 teaspoon lemon juice
 - 1/2 teaspoon prepared mustard
 - 1 tablespoon spring onion and top, chopped
 - 1 clove garlic, crushed
 - 1/2 teaspoon ground ginger root

To make the marinade: In a small bowl whisk together the marinade ingredients; pour mixture over salmon steaks in shallow glass baking dish. Refrigerate, covered, 30 to 60 minutes. Drain salmon and reserve marinade. Pour the reserved marinade into a small saucepan. Bring to a boil over high heat and boil for 1 full minute. Lightly brush or spray steaks with olive oil and place on the cooking grate. Barbecue over Direct Medium heat until fish is tender and flakes with a fork, 5 to 10 minutes, depending upon thickness of fish. Turn salmon and brush with marinade once halfway through cooking time.

Makes 4 servings.

SHRIMP KEBABS WITH CURRY BUTTER

Direct/High

For the curry butter:

- 1/4 cup butter
- 2 tablespoons finely chopped onion
- 1 teaspoon snipped fresh dill
- 1 to 1-1/2 teaspoons curry powder
- Dash garlic powder
- 16 to 20 jumbo shrimp, 0.68 - 0.90 kg, peeled and deveined
- Olive oil
- Lime or lemon wedges
- Fresh dill or parsley sprigs

To make the curry butter: Melt the butter in a small pan over medium-high heat. Stir in onion, dill, curry powder, and garlic powder; cook 5 minutes.

Thread shrimp on skewers, leaving space between pieces. Lightly brush or spray the shrimp with olive oil. Barbecue over Direct High heat until the shrimp turn pink and are tender, 2 to 5 minutes, turning and brushing with the curry butter once halfway through barbecuing time. Arrange shrimp on serving plate. Garnish with lime wedges and dill.

Makes 4 servings.

GRILLED RED SWEET PEPPERS STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE

Indirect/Medium

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

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

Makes 6 servings.

PARADISE GRILLED

from *Weber®'s Big Book of Grilling™*

Indirect/Medium

For the glaze:

- 3/4 cup fresh orange juice
- 1 tablespoon honey
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 2 teaspoons cornstarch
- 4 slices fresh pineapple, about 1/2 inch thick each
- 1 teaspoon cracked dried green peppercorns or cracked black peppercorns
- 4 scoops vanilla ice cream

To make the glaze: In a small saucepan combine the glaze ingredients and whisk until smooth. Bring to a boil over medium-high heat and cook until thickened, 1 to 2 minutes. Keep the glaze warm or reheat when ready to serve.

Season both sides of the pineapple slices with the peppercorns. Barbecue over Indirect Medium heat until well marked, 6 to 8 minutes, turning once halfway through barbecuing time. Serve each pineapple slice with a scoop of ice cream and some of the glaze drizzled over the top.

Makes 4 servings.

⚠ TURVALLISUUSSYMBOLIT
kertovat tärkeistä
TURVALLISUUSTIEDOISTA.

⚠ TURVALLISUUSSYMBOLIEN
yhitydessä esiintyvät
signaalisanat **VAARA,**
VAROITUS tai **HUOMIO.**

⚠ Vakavin vaara on merkitty sanalla
VAARA.

⚠ Lue kaikki tämän omistajan
oppaan sisältämät
turvallisuustiedot.

VAARA

- Tämä grilli on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön. Jos grilliä käytetään sisätiloissa, tilaan kerääntyvät myrkylliset kaasut saattavat aiheuttaa ruumiinvammoja tai kuoleman.
- Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä hiiliä kuumaan tai lämpimään grilliin. Sulje sytytysnesteen korkki käytön jälkeen ja säilytä sytytysnestettä turvallisessa paikassa kaukana grillistä.
- Älä käytä hiilien sytytykseen bensiiniä, alkoholia tai muita tulenarkoja nesteitä. Jos käytät sytytysnestettä, poista ennen grillin sytyttämistä alaimareikien kautta mahdollisesti valunut neste.
- Älä jätä grilliä vartioimatta vauvojen, lasten tai lemmikkieläimien läheisyyteen.
- Älä yritä siirtää kuumaa grilliä.

Älä käytä grilliä viiden jalan 1,5 metrin päässä tulenaroista materiaaleista.
- Älä käytä grilliä, jos kaikki sen osat eivät ole paikoillaan. Varmista, että tuhkeräin on asennettu oikein grillin jalkoihin pesän alapuolelle.

- Älä poista tuhkia ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet.
- Älä käytä grilliä sytyttäessäsi tai käyttäessäsi vaatteita, joissa on löysiä heiluvia hihoja.
- Älä käytä grilliä kovassa tuulessa.

VAROITUS

- Älä käytä sytyttämässä tai uudelleensytyttämässä alkoholia tai bensiiniä. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytytysnesteitä.
- Pidä grilli aina vaakasuorassa asennossa.
- Nosta grillin kansi pois, kun sytytät hiiliä.
- Älä aseta hiiliä koskaan suoraan pesän pohjalle, vaan aina hiiliarinan päälle.
- Älä koskaan tarkista grillaus- tai hiiliarinan tai grillin kuumuutta koskettamalla niitä.
- Suojaa kädet uunikintailla tai pannulapuilla grillatessasi ja säätäessäsi ilmareikiä.
- Käytä asianmukaisia grillausvälineitä, joissa on pitkä tulenkestävä kädensija.

- Kansi voidaan ripustaa grillipesän sivulle kannen sisäpuolella olevan koukun avulla. Älä aseta kuumaa kantta ulkomatoille tai ruohikolle. Älä ripusta kantta pesän kahvaan.
- Sammuta hiilet asettamalla kansi pesän päälle ja sulkemalla kaikki ilmareiät. Älä sammuta hiiliä vedellä, sillä se vaurioittaa pinnoitusta.
- Aseta kansi pannun päälle leimahdusten välttämiseksi. Älä käytä vettä.
- Käsittele ja säilytä kuumia sähkösytyttimiä huolellisesti.
- Älä päästä sähköjohtoja kosketuksiin grillin kuumien pintojen kanssa.

HUOMIO

- Pesän vuoraaminen alumiinifoliolla estää ilman kiertämisen. Käytä sen sijaan lihasta tippuvan rasvan keräämiseen pannua, kun valmistat ruokaa epäsuoralla tavalla.
- Terävien esineiden käyttö grilliarinan puhdistukseen tai tuhkien poistoon vaurioittaa pinnoitusta.

- Hankaavien puhdistusaineiden käyttö grillausarinaan tai grilliin vaurioittaa pinnoitusta.

RUOKAA KOSKEVAT TURVALLISUUSVIHJEET

- Pese kädet huolellisesti kuumalla vedellä ja saippualla ennen ruoanvalmistuksen aloittamista, sekä raa'an lihan, kalan tai siipikarjan käsittelyn jälkeen.
- Älä sulata lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämpötilassa tai työtasolla. Sulata ruoka jääkaapissa.
- Älä koskaan aseta kypsennettyä ruokaa samalle lautaselle, jolla kypsentämätön ruoka oli.
- Pese kaikki raa'an lihan tai kalan kanssa kosketuksissa olleet lautaset ja ruoanlaittovälineet kuumalla saippuavedellä ja huuhtelee huolellisesti.

**JOS NÄITÄ VAARA-,
VAROITUS- JA
HUOMIOILMOITUKSIA
EI NOUDATETA,
SEURAUKSENA
SAATTAA OLLA VAKAVA
RUUMIINVAMMA TAI
KUOLEMANTAPAUS, TAI
OMAISSUUSVAHINKOJA
AIHEUTTAVA TULIPALO TAI
RÄJÄHDYS**

MITEN GRILLI SYTYTETÄÄN

- Poista kansi ja avaa kaikki ilmareiät ennen tulen sytyttämistä. **HUOMAUTUS:** Jotta ilma kiertäisi kunnolla, poista grillin pohjalla mahdollisesti olevat tuhkat (vasta sen jälkeen, kun hiilet ovat kokonaan sammuneet). Hiilet tarvitsevat happea palamiseen, joten varmista, että ilmareiät eivät ole tukossa.
- Aseta hiilet pyramidin muotoiseksi kasaksi tai pinoa ne Weber® RapidFire®-savupiippusytyttimeen.
- Aseta hiilikasan alle joko Weber® Lighter Cubes -sytytyspaloja (palat ovat myrkyttömiä, hajuttomia ja mauttomia) tai ry pistettyä sanomalehteä ja sytytä. **HUOMAUTUS:** Ohjeet sytytysnesteen käyttöön on jätetty tarkoituksella pois. Tämä johtuu siitä, että pidämme yllä neuvottuja keinoja parempina. Sytytysnesteen käyttö on sotkuista ja, jos se ei ole kokonaan palanut, siitä saattaa tarttua ruokaan kemiallinen maku. Jos päätät käyttää sytytysnestettä, noudata valmistajan ohjeita **ÄLÄKÄ** milloinkaan lisää sytytysnestettä palavaan tuleen.

- Kun hiilet ovat vaaleanharmaan tuhkan peitossa (yleensä 25-30 minuutin kuluttua), aseta ne käyttämäsi grilliastavan mukaisesti pitkäkahvaisilla pihdeillä.
- Jos haluat ruokaan savun makua, lisää grilliin lehtopuulastuja tai -paloja (liota lastuja tai paloja vedessä vähintään 30 minuuttia ja valuta) tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten esimerkiksi rosmariinia, timjampia tai laakerinlehtiä. Aseta märkä puu tai yrtit hiilille juuri ennen ruoanvalmistuksen aloittamista.
- Kun nostat grillin kantta ruoanvalmistuksen aikana, älä nosta sitä suoraan ylös, vaan sivulle. Kannen nostaminen suoraan ylös saattaa aiheuttaa ilmvirtauksen, joka nostaa tухkaa ruokaan.

HYVÄÄ GRILLAUSTA HELPOSTI

Näitä vihjeitä noudattamalla onnistut varmasti. Ja niin onnistuu myös päivällisesi.

- Suora, epäsuora vai vähän molempia? Tutustu reseptiin ja katso ohjeet grillin valmisteluun. Weber® -grillillä voidaan valmistaa ruokaa kahdella tavalla —

suorasti ja epäsuorasti. Tarkemmat ohjeet löytyvät seuraavilta sivuilta.

- Älä yritä nopeuttaa ruoanvalmistusta laittamalla ruokaa grilliin, joka ei ole vielä valmis. Anna hiilien palaa, kunnes niiden pinta peittyy vaaleanharmaalla tuhalla (pidä ilmareiät auki, jotta tuli ei sammu).
- Heiluta lastaa ja pyöritä pihtejä, mutta jätä haarukka laatikkoon. Olet varmaankin nähnyt ihmisten pistelevän lihaansa haarukalla — olet ehkä itsekin tehnyt niin. Jos olet, niin lopeta heti! Lihan pistely päästää lihanesteet ja maun pakoon ja se taas kuivattaa ruokasi.
- Varmista, että ruoka mahtuu grilliin kannen ollessa grillin päällä. Ruoan ja kannen välillä tulee olla vähintään 2,5 cm väli.
- Vastusta kiusausta avata kansi muutaman minuutin välein. Lämpöä karkaa aina, kun nostat kannen, mikä puolestaan pidentää ruoan valmistumisaikaa.
- Käännä ruoka ainoastaan kerran, jos reseptissä ei toisin mainita.

- Kannen käyttäminen grillatessa auttaa välttämään leimahdukset, lyhentää kypsennysaikaa ja parantaa tuloksia.
- Vastusta kiusausta painaa ruokaa, esimerkiksi jauhelihapihvejä, alaspäin lastalla. Muuten puristat kaiken maun ulos ruoasta.
- Kevyt öljykerros auttaa saamaan ruoasta tasaisen ruskeaa ja estää sitä tarttumasta grillausarinaan. Levitä tai ruiskuta öljy aina ruokaan, eikä grillausarinaan.

GRILLIN HELPPO HUOLTO

Puhdistamalla Weber® -grillin kerran vuodessa lisäät vuosia sen kesto.

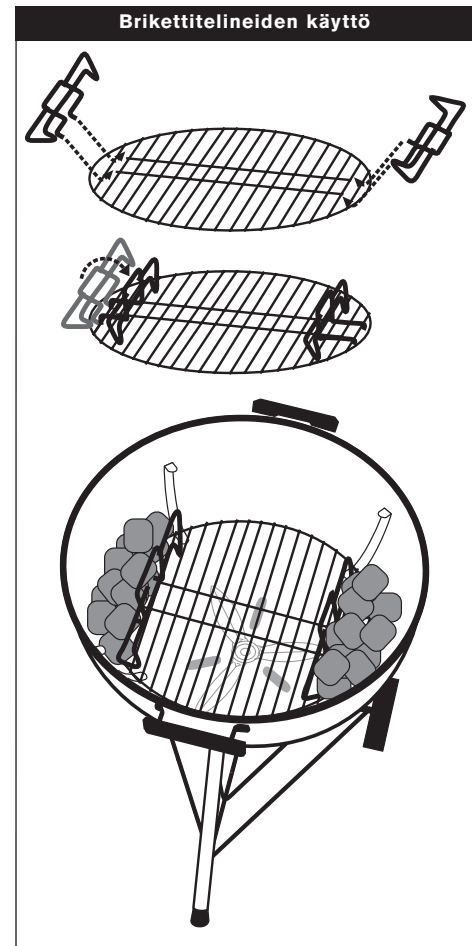
Puhdistus on helppoa:

- Varmista, että grilli ei ole kuuma ja, että hiilet ovat kokonaan sammuneet.
- Poista grillaus- ja hiiliarinat.
- Poista tuhkat.
- Pese grilli laimealla puhdistusaineella ja vedellä. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

- Grillausarinaa ei tarvitse pestä jokaisen käytön jälkeen. Irrota vain ruoantähteet arinasta grilliharjalla tai rypistetyllä alumiinifoliolla ja pyyhi sitten arina puhtaaksi paperipyyhkeillä.

BRIKETTITELINEIDEN KÄYTTÖ

1. Avaa grillin ylä- ja pohjaventtiilit ja nosta kansi pois.
2. Aseta brikettiarina niin, että terästangot ovat suoraan kädensijasta kädensijaan. Näin brikettitelineet ja briketit eivät joudu kädensijojen alle.
3. Aseta brikettitelineiden takimmaisheet brikettiarinan uloimpiin tankoihin. Brikettitelineiden etuosat työnnetään paistoarinan kolmansien terästankojen yli.



SUORA TAPA

Suorassa tavassa ruoka kypsennetään suoraan hiilien yläpuolella. Ruoka pitää kääntää kerran kypsennyksen puolivälissä tasaisen lopputuloksen varmistamiseksi. Käytä suoraa tapaa ruoille, joiden kypsennys kestää vähemmän kuin 25 minuuttia: pihvit, kyljykset, kasvikset ja vastaavat.

1. Avaa kaikki ilmareitit.
2. Aseta suositeltu määrä hiilibrikettejä hiiliarinan keskelle (katso määrät alla olevasta taulukosta).

3. Sytytä hiilibriketit. Aseta kansi grillin päälle, kun brikettien päällä on vaaleanharmaa kerros tuhkaa, noin 25 - 30 minuutin kuluttua.
4. Levitä briketit tasaisesti hiiliarinan päälle.
5. Aseta grillausarina hiilten päälle.
6. Aseta ruoka grillausarinan päälle.
7. Aseta kansi grillin päälle. Katso suositeltu kypsennysaika reseptistä.

Brikettien käyttö suorassa kypsennyksessä	
Grillin halkaisija	Brikettien määrä
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm)	150


EPÄSUORA TAPA

Käytä epäsuoraa tapaa ruoille, joiden kypsyminen kestää 25 minuuttia tai kauemmin, sekä ruoille, jotka ovat niin herkkiä, että suora altistus lämmönlähteelle kuivaa tai kärventää ne. Tällaisia ruokia ovat esimerkiksi paistit, luita sisältävät siipikarjan palat, sekä kokonaiset kalat ja herkäät kalafileet. Epäsuoraa kypsennystä varten hiilet asetetaan ruoan molemmin puolin. Kuumuus nousee, heijastuu grillin kannesta ja sisäpinoista ja kiertää hitaasti kypsentaen ruoan tasaisesti. Ruokaa ei tarvitse kääntää.

Huomautus: Jos ruokaa pitää kypsentää yli tunnin ajan, molemmille puolille pitää lisätä hiiliä taulukon mukaisesti.

1. Avaa kaikki ilmareivät.
2. Aseta suositeltu määrä hiiliä hiiliarinan kaikille puolille (katso määrät alla olevasta taulukosta). Jätä hiilien väliin tilaa rasvapannulle.
3. Sytytä hiilibriquetit. Aseta kansi grillin päälle, kun hiilten päällä on vaaleanharmaa kerros tuhkaa, noin 25 - 30 minuutin kuluttua.

4. Aseta rasvapannu hiilten väliin keskelle hiiliarinaa.
5. Aseta grillausarina hiilten päälle.
6. Aseta ruoka grillausarinalle suoraan rasvapannun yläpuolelle.
7. Aseta kansi grillin päälle. Katso suositeltu kypsennysaika reseptistä.

	Brikettien käyttö epäsuorassa kypsentämisessä		
	Grillin halkaisija	Perusbrikettien määrä, ensimmäinen tunti	Perusbrikettien määrä, lisätään tunneittain
	37 cm	9 per puoli	6 per puoli
	47 cm	20 per puoli	7 per puoli
	57 cm	25 per puoli	8 per puoli
	95 cm	75 per puoli	22 per puoli

Seuraavat koot, paksuudet, painot ja kypsennysajat ovat ohjeellisia eivätkä kiveen kirjoitettuja sääntöjä. Kypsennysaikaan vaikuttavat tekijät kuten korkeus, tuuli, ulkolämpötila ja haluttu kypsyyssaste.

Grillaa pihvejä, kalafileitä, luuttomia kanapaloja ja kasviksia suoralla tavalla taulukossa annetun ajan tai haluttuun kypsyyssasteeseen, kääntäen kerran kypsennyksen puolivälissä.

Grillaa paisteja, luun sisältäviä siipikarjan paloja, kokonaisia kaloja ja paksumpia leikkeitä epäsuoralla tavalla taulukossa annetun ajan tai kunnes pikatoimintainen lämpömittari saavuttaa halutun sisälämpötilan. Ellei toisin ole mainittu, naudanlihan kypsennysajat ovat U.S.A:n maataloushallinnon määrittämän keskikypsyyden mukaisia.

HUOMAUTUS: Yleinen sääntö kalan grillaamiseen: 4 - 5 minuuttia per 1,25 cm paksuus, 8 - 10 minuuttia per 2,5 cm paksuus.

Naudanliha	Paksuus Tai Paino	Arvioitu Grillausaika
Pihvi: New York, porterhouse, file, T-luu tai sisäfilee	2 cm paksu	8-10 min. Suora keskilämpö
	2,5 cm paksu	10-12 min. Suora keskilämpö
Jauhelihapihvi	2 cm paksu	8-10 min. Suora keskilämpö
Sianliha	Paksuus Tai Paino	Arvioitu Grillausaika
Kyljys: kylkipala, lanne tai olkapää	2-2,5 cm paksu	10-15 min. Suora keskilämpö
Talouskyljys, luuton	4,5-2,5 cm paksu	10-12 min. Suora keskilämpö

Siipikarja	Paksuus Tai Paino	Arvioitu Grillausaika
Kanan rintapala, luuton, nahaton	170 g	8-12 min. Suora keskilämpö
Kanan reisipala, luuton, nahaton	115 g	8-10 min. Suora keskilämpö
Kanapalat, luu sisällä rinta/siipi		30-40 min. Epäsuora keskilämpö
Kanapalat, luu sisällä koipi/reisi		40-50 min. Epäsuora keskilämpö

Kala	Paksuus Tai Paino	Arvioitu Grillausaika
Kala, filee tai pihvi	0,6–1,2 cm paksu	3-5 min. Suora korkea lämpö
	1,2–2,5 cm paksu	5-10 min. Suora korkea lämpö
	2,5–3,2 cm paksu	10-12 min. Suora korkea lämpö
Kala, kokonainen	450 g	15-20 min. Epäsuora keskilämpö

Kasvikset	Paksuus Tai Paino	Arvioitu Grillausaika
Parsa		6-8 min. Suora keskilämpö
Maissi, kuorellinen		10-12 min. Suora keskilämpö
kuoressa		25-35 min. Suora keskilämpö
Herkkusieni, shiitake tai tavallinen		8-10 min. Suora keskilämpö
portabello		12-15 min. Suora keskilämpö
Sipuli	1,2 cm viipaleet	8-12 min. Suora keskilämpö
Peruna	1,2 cm viipaleet	14-16 min. Suora keskilämpö
Kesäkurpitsa	Puolitettu	6-10 min. Suora keskilämpö
	1,2 cm viipaleet	6-8 min. Suora keskilämpö

KOKONAISENA PAISTETTU BROILERI

Epäsuora/keskilämpö

- kokonainen broileri, 2-2,5 kg ruoka- tai oliiviöljyä suolaa, pippuria tai muita mausteita maun mukaan

Huuho broileri ja taputtele se kuivaksi talouspaperilla. Käännä siivet sisäänpäin ja sido reidet yhteen narulla. Voitele broileri öljyllä ja sivele mausteet päälle.

Laita broileri arinalle rinta ylöspäin ja kypsennä kunnes lämpötila on 82 °C reiden paksuimmassa kohdassa ja 77 °C rinnassa. Laita sen jälkeen broileri tarjoiluvadille ja anna vetäytyä 10 minuuttia ennen paloittelua.

MAUSTETUT LAMMAS-KABOB

Epäsuora/Keskilämpö

Appelsiini-mauste-marinadi (alla)

- kg vähärasvaista lampaanlihaa, leikattuna juuri alle 4 cm kuutioiksi

Valmista appelsiini-mauste-marinadi; kaada lampaanlihalle, joka on matalassa lasiastiassa tai muovipussissa. Pane jääkaappiin peitettynä 4:stä 6:een tuntiin. Valuta lampaanliha; säästä marinadi. Pane liha 4-6:een metallivartaaseen.

Aseta vartaat grilliritilälle; grillaa halutun kypsäksi, n. 20-25 min. keskikypsäksi. Voitele lihakuutiot marinadilla grillauksen aikana; käännä grillivartaat kerran grillauksen puolivälissä.

Maustettu appelsiinimarinadi

- 2,5 dl oliivi- tai ruokaöljyä
- 1,2 dl punaviinietikkaa
- 2 rkl sitruunamehua
- 4 rkl raastettua appelsiininkuorta
- 1 vihreä sipuli varsineen, hakattuna
- 1/2 tl jauhetta kanelia
- 1/4 tl jauhetta neilikkaa

Yhdistä kaikki ainekset.

YKSINKERTAISET PIHVIT

Suora/Keskilämpö

- New York-, sisäfile-, T-luu-, paisti- tai filepihviä, paino noin 350 g/kpl ja paksuus 2,5 cm/kpl
Kosher-suolaa
Vastajauhettua pippuria
Extra-virgin -oliiviöljyä

Mausta pihvien molemmat puolet suolalla ja pippurilla, painaen mausteet lihaan. Anna seistä huoneenlämpötilassa 20 - 30 minuuttia ennen grillausta.

Ruiskuta tai voitele pihvien molemmat puolet kevyesti oliiviöljyllä. Grillaa pihvejä suoraan keskilämmöllä, kunnes niiden sisälämpötila on 63 °C, 8 - 10 minuuttia, kääntäen kerran kypsennyksen puolivälissä. Nosta pihvit pois grillistä ja anna seistä 3 - 5 minuuttia. Tarjoa lämpiminä.

Riittää 4:lle.

RINTAPALAA LUULLA

Epäsuora/keskilämpö

- 4 kanan rintapalaa (luulla ja nahalla), paino 280 - 340 g/kpl
- Kosher-suolaa
- Vastajauhettua mustapippuria
- Extra-virgin -oliiviöljyä

Huuhtelee kanan rintapalat kylmässä vedessä ja taputa kuiviksi paperipyyhkeillä. Mausta rintapalat suolalla ja pippurilla ja voitele tai ruiskuta molemmat puolet kevyesti oliiviöljyllä. Grillaa kanaa, nahkapuoli ylöspäin, epäsuorasti keskilämmöllä, kunnes neste on kirkasta ja lihan keskus ei ole enää vaaleanpunainen, 30 - 40 minuuttia. Rapeamman nahan saat grillaamalla rintapaloja nahkapuoli alaspäin suoraan keskilämmöllä viimeiset viisi minuuttia. Tarjoa lämpiminä.

Riittää 4:lle.

MAHTAVAT KALAFILEET

Suora/korkea lämpö

- 4 miekkakalan tai ruijanpallaksen filettä, paino noin 170-230 g/kpl ja paksuus 2,5 cm.
- Kosher-suolaa
- Vastajauhettua mustapippuria
- Extra-virgin -oliiviöljyä
- Sitruunaviipaleita (valinnainen)

Mausta kalafileet suolalla ja pippurilla ja voitele tai ruiskuta molemmat puolet kevyesti oliiviöljyllä. Grillaa fileitä suoraan korkealla lämmöllä, kunnes niiden keskusta on läpikuultamaton, 8 - 10 minuuttia, kääntäen kerran kypsennyksen puolivälissä. Tarjoa lämpiminä sitruunaviipaleiden kanssa maun mukaan.

Riittää 4:lle.

KYOTO-LOHIPIHVI

Suora/keskilämpö

- 4 lohhipihviä, paksuus noin 2,5 cm
- Oliiviöljyä

Marinadi:

- 1,8 dl soijakastiketta
- 1,2 dl appelsiinimehutiivistettä
- 2 ruokalusikallista ruokaöljyä
- 2 ruokalusikallista tomaattikastiketta
- 1 teelusikallinen sitruunamehua
- 1/2 teelusikallista valmista sinappia
- 1 teelusikallinen hienonnettua kevätsipulia
- 1 hienonnettu valkosipulin kynsi
- 1/2 teelusikallista hienonnettua inkivääriä

Marinadin valmistus: Sekoita marinadiaineokset pienessä kulhossa ja kaada seos lohhipihvien päälle matalaan lasiseen uunivuokaan. Anna seistä peitettyinä jääkaapissa 30 - 60 minuuttia. Valuta lohi ja ota marinadi talteen. Kaada talteen otettu marinadi pieneen kasariin. Kuumenna kovalla lämmöllä kiehuvaiksi ja anna kiehua yhden minuutin ajan. Voitele tai ruiskuta pihvit kevyesti oliiviöljyllä ja aseta ne sitten grillausarinalle. Grillaa suoraan keskilämmöllä, kunnes kala on mureaa ja murenee haarukalla koetettaessa, 5 - 10 minuuttia, riippuen kalan paksuudesta. Käännä lohi ja voitele marinadilla puolivälissä kypsennyistä.

Riittää 4:lle.

VARRASTETUT KATKARAVUT CURRYVOIN KERA

Epäsuora/Keskilämpö

- 1 kg suuria katkarapuja, kuorittuina sisälmykset poistettuina
- Curryvoita
- Limetti- tai sitruunanlohkoja
- Tuoretta tilliä tai persiljää

Valmista curryvoita. Pujota katkaravut kuudelle 30 cm grillivartaalle jättäen palasten väliin rakoja. Pane katkaravut kevyesti rasvatulle grilliritilälle. Grillaa kunnes katkaravut tulevat vaaleanpunaisiksi ja ovat kypsiä, 4-5 minuuttia, koosta riippuen (älä grillaa liikaa). Käännä katkarapuvartaita kerran ja voitele curryvoilla puolessa välin grillausta.

Järjestä grillatut katkaravut tarjoiluastialle. Korista limetitiloilla ja tillillä.

Curryvoi

- 125 g voita
- 2 rkl hienoksi hakattua sipulia
- 1 tl tuoretta tilliä
- 1 -11/2 tl curryjauhetta
- Hiven valkosipulijauhetta

Sulata voi pienessä kattilassa keskilämmöllä. Sekoita joukkoon sipuli, tilli, curryjauhe ja valkosipulijauhe, keitä 5 minuuttia.

GRILLATUT PUNAISET PAPRIKAT MOZZARELLALLA

Epäsuora/keskilämpö

- 1 pieni paksukuorinen italialainen leipä
- 4 ruokalusikallista oliiviöljyä, jaettuna
- 3 keskikokoista makeaa punaista paprikkaa
- 6 dl tuoretta mozzarella-juustoa, pieninä kuutioina
- 1-1/2 teelusikallinen kuivattua basilikaa
- 1 hienonnettu valkosipulin kynsi
- Kosher-suolaa
- Vastajauhetta mustapippuria

Leikkaa leipä ohuiksi viipaleiksi, irrota kuori ja leikkaa viipaleista tarpeeksi 1,25 cm leipäkuutiota 2,4 dl täyttämiseen. Kiehauta kullanuskeaksi kolmessa ruokalusikallisessa oliiviöljyä ja valuta sen jälkeen paperipyhkeen päällä. Leikkaa paprikoiden yläosat irti noin 1,25 cm yläpäästä ja ota yläosat talteen. Poista siemenet ja kalvot huolellisesti. Sekoita kulhossa leipäkuutiot, mozzarella, basilika, valkosipuli ja viimeinen ruokalusikallinen öljyä. Sekoita hyvin ja mausta suolalla ja pippurilla. Täytä paprikat seoksella, aseta yläosat takaisin paikoilleen ja kiinnitä hammastikuilla. Aseta paprikat grillausarinalle, yläosat ylöspäin, ja grillaa epäsuoraan keskilämmöllä 12 - 15 minuuttia tai kunnes paprikat ovat pehmeitä, mutta säilyttävät silti muotonsa. Nosta paprikat arinalta, kun ne ovat valmiita. Irrota yläosat ja halkaise pituussuuntaan.

Riittää 6:lle.

GRILLATTU PARATIISI

Resepti Weber®'s Big Book of Grilling™ keittokirjasta

Epäsuora/keskilämpö

Kuorutus:

- 1,8 dl tuoretta appelsiinimehua
- 1 ruokalusikallinen hunajaa
- 1 ruokalusikallinen tuoretta limettimehua
- 2 teelusikallista maissijauhoja
- 4 viipaleta tuoretta ananasta, paksuus noin 1,25 cm
- 1 teelusikallinen murskattuja kuivattuja vihreitä pippureita tai murskattuja mustia pippureita
- 4 kauhallista vaniljajäätelöä

Kuorituksen valmistus: Yhdistä kuorutusaineet pienessä kasarissa ja sekoita vispilällä tasaiseksi. Kuumenna kiehuvaksi keskilämmöllä ja keitä kunnes seos sakenee, 1 - 2 minuuttia. Pidä kuoritus lämpimänä tai kuumenna uudelleen ennen tarjoilua. Mausta ananasviipaleiden molemmat puolet pippureilla. Grillaa epäsuoraan keskilämmöllä kunnes ananaksessa näkyvät selvät jäljet, 6 - 8 minuuttia, kääntäen kerran kypsennyksen puolivälissä. Kaada kuorutusta ananasviipaleiden päälle ja tarjoa jäätelökauhallisen kanssa.

Riittää 4:lle.

⚠ Les **SYMBOLES DE SÉCURITÉ** attirent votre attention sur d'importantes consignes de **SÉCURITÉ**.

⚠ Les termes de signallement **DANGER, AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** sont utilisés avec le **SYMBOLE DE SÉCURITÉ**.

⚠ **DANGER** indique les risques les plus importants.

⚠ Veuillez lire toutes les consignes de sécurité de ce guide de l'utilisateur.

DANGERS

- Ce barbecue est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur. À l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleraient et pourraient provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- N'ajoutez pas d'allume-feu liquide pour charbon de bois ou de charbon directement imprégné d'allume-feu sur des charbons déjà chauds ou brûlants. Rebouchez l'allume-feu liquide après usage et placez-le à une distance suffisante du barbecue.
- N'utilisez pas de pétrole, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer le charbon de bois. Si vous employez un allume-feu liquide, nettoyez tout liquide qui aurait pu s'écouler par les orifices de ventilation du bas avant d'allumer le charbon.
- Ne laissez pas de bébés, d'enfants ou d'animaux sans surveillance près d'un barbecue chaud.
- Ne tentez pas de déplacer un barbecue chaud.

- N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 150 cm de tout matériau combustible.
- N'utilisez pas le barbecue si toutes ses pièces ne sont pas en place. Vérifiez si le bac à cendres est correctement fixé aux pieds sous la cuve du barbecue.
- Ne retirez pas les cendres tant que le charbon n'a pas entièrement brûlé et n'est pas complètement éteint.
- Ne portez pas de vêtements avec des manches larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

AVERTISSEMENTS

- N'utilisez ni alcool ni essence pour allumer ou ré-allumer votre barbecue ! Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3.
- Le barbecue doit toujours être bien calé.
- Retirez le couvercle lors de l'allumage et de la prise du charbon de bois.
- Placez toujours le charbon de bois sur sa grille, et non directement au fond de la cuve.

- Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille du charbon de bois ni le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.
- Utilisez des maniques ou des gants pour vous protéger les mains lors de la cuisson ou du réglage des orifices de ventilation.
- Utilisez des ustensiles adaptés au barbecue avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Utilisez le crochet situé à l'intérieur du couvercle pour suspendre ce dernier sur le côté de la cuve. Évitez de placer un couvercle chaud sur un tapis d'extérieur ou sur l'herbe. N'accrochez pas le couvercle à la poignée de la cuve.
- Pour éteindre le charbon de bois, placez le couvercle sur la cuve et fermez tous les orifices de ventilation. N'utilisez pas d'eau car elle endommagerait le revêtement.
- Pour réduire les flammes intempestives, placez le couvercle sur le barbecue. N'utilisez pas d'eau.
- Manipulez et conservez les allume-feu électriques avec précaution.
- Maintenez les fils électriques loin des surfaces chaudes du barbecue.

MISES EN GARDE

- Tout papier d'aluminium placé afin de recouvrir l'intérieur de la cuve boucherait la ventilation. Il convient donc d'utiliser une lèchefrite pour récupérer le jus de la viande lors de la méthode de cuisson indirecte.
- L'usage d'objets tranchants pour nettoyer la grille de cuisson ou retirer les cendres endommagerait le revêtement.
- L'emploi de nettoyants abrasifs sur la grille de cuisson ou sur le barbecue lui-même endommagerait les revêtements.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Lavez-vous bien les mains à l'eau chaude savonneuse avant de commencer à préparer le repas et après avoir touché de la viande, du poisson ou du poulet crus.
- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou le poulet à température ambiante ou sur un comptoir, mais au réfrigérateur.

- Ne placez jamais d'aliments cuits dans une assiette où se trouvaient des aliments crus.
- Lavez tous les plats et les ustensiles de cuisson ayant été en contact avec du poisson ou de la viande crus dans de l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle et rincez-les.

LA NON-OBSERVATION DE CES AVIS DE DANGER, DE CES AVERTISSEMENTS ET DE CES MISES EN GARDE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS PAR INCENDIE OU EXPLOSION

ALLUMAGE DU BARBECUE

- Retirez le couvercle et ouvrez tous les orifices de ventilation avant de construire le feu. **REMARQUE** – Pour un débit d'air approprié, retirez, le cas échéant, les cendres accumulées au bas du barbecue (seulement après l'extinction complète du charbon de bois). Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler. Assurez-vous que rien n'obstrue les orifices de ventilation.
- Formez une pyramide avec les briquettes ou empilez le charbon dans un allume-feu cheminée RapidFire® de Weber®.
- Placez des cubes allume-feu Lighter Cubes Weber® (non toxiques, sans odeur et sans goût) ou froissez du papier journal sous la pile de charbon et allumez. **REMARQUE** – Si nous ne mentionnons pas ici l'allume-feu liquide, c'est parce que nous pensons que les méthodes spécifiées ci-dessus sont meilleures. L'allume-feu liquide est peu pratique et peut donner un goût de produit chimique à vos aliments s'il n'a pas entièrement brûlé. Si vous décidez d'employer un allume-feu liquide, suivez les instructions du fabricant et n'ajoutez JAMAIS de produit sur un feu déjà allumé.

- Lorsque les charbons de bois sont recouverts de cendres de couleur gris clair (ce qui prend normalement entre 25 et 30 minutes), déplacez-les avec une grande pince selon la méthode de cuisson choisie.
- Pour un goût fumé plus prononcé, vous pouvez également ajouter des copeaux ou des cubes de bois (plongés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes aromatiques mouillées comme du thym, du laurier ou du romarin. Placez le bois ou les herbes aromatiques mouillés directement sur le charbon, juste avant la cuisson.
- Lors du retrait du couvercle pendant la cuisson, soulevez-le d'un côté plutôt que verticalement, car cela pourrait provoquer une aspiration et déposer des cendres sur les aliments.

CONSEILS POUR UNE CUISSON PARFAITE

Avec les conseils ci-dessous, vous ne pourrez pas vous tromper ni rater votre dîner.

- Cuisson directe, indirecte ou un petit peu des deux ? Lisez la recette et consultez les instructions sur la préparation du barbecue. Le barbecue Weber®

propose deux méthodes de cuisson : directe et indirecte. Référez-vous aux pages suivantes pour les instructions spécifiques.

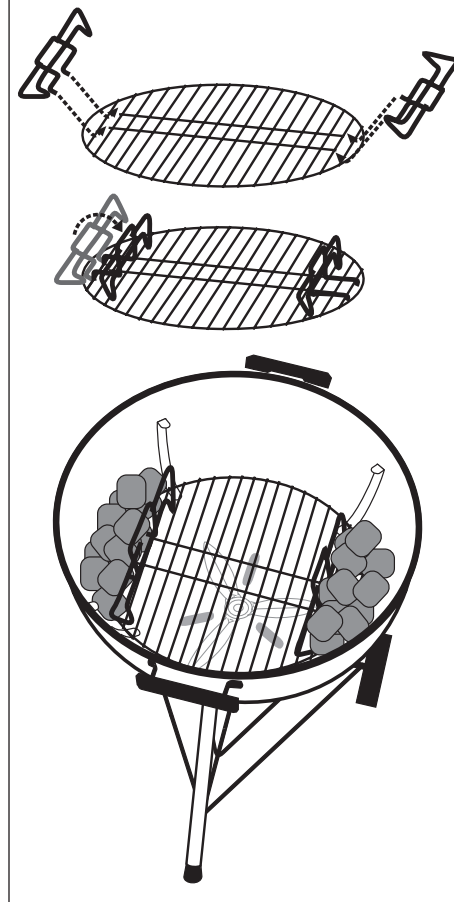
- N'essayez pas de gagner du temps en plaçant des aliments dans un barbecue qui n'est pas tout à fait prêt. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres grises (avec les orifices de ventilation ouverts pour que le feu ne s'éteigne pas).
- Jonglez avec vos pinces et votre spatule, mais oubliez la fourchette. Vous avez sûrement vu des gens piquer leur viande avec elle. Vous l'avez même peut-être déjà fait. Il est grand temps de perdre cette habitude. Elle ne fait que contribuer à perdre le jus et le goût des aliments et à les dessécher.
- Assurez-vous que les aliments rentrent sur le barbecue une fois le couvercle fermé. Il convient de laisser un espace d'au moins 2,5 cm entre les aliments et le couvercle.
- Résistez à la tentation d'ouvrir le couvercle toutes les deux minutes pour jeter un œil sur votre dîner. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, la chaleur s'échappe, ce qui augmente le temps de cuisson.

- Sauf mention contraire dans la recette, ne retournez les aliments qu'une seule fois.
- L'utilisation du couvercle permet de réduire les grandes flambées et le temps de cuisson, et d'obtenir de meilleurs résultats.
- N'utilisez pas votre spatule pour écraser la viande des hamburgers, par exemple. Vous ne feriez qu'éliminer tout leur bon goût.
- Une légère couche d'huile permet aux aliments de brunir de manière uniforme et les empêche de coller à la grille de cuisson. Vaporisez toujours de l'huile sur vos aliments (ou passez-les au pinceau) et non pas sur la grille de cuisson.
- Lavez ensuite le barbecue avec de l'eau et un détergent doux. Rincez-le bien à l'eau claire et essuyez-le.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer la grille de cuisson après chaque usage. Il suffit de décoller les résidus avec une brosse pour barbecue en laiton ou avec du papier aluminium froissé, puis d'essuyer la grille avec des serviettes en papier.

UTILISATION DES SÉPARATEURS DE CHARBON

1. Ouvrez les orifices de ventilation inférieurs et supérieurs du barbecue, puis retirez la grille.
2. Placez la grille à charbon afin que les barreaux en acier traversent le barbecue d'une poignée à l'autre. Cela permet de placer les rails à charbon et le charbon lui-même loin des poignées.
3. Placez les rails à charbon de manière à ce qu'ils s'adaptent sur les barreaux externes de la grille. L'avant de ces séparateurs doit glisser par-dessus le troisième barreau de la grille et s'enclencher dessus.

Utilisation des séparateurs de charbon



ENTRETIEN FACILE DU BARBECUE

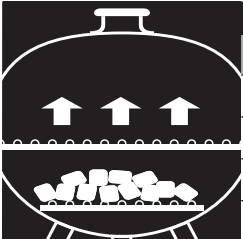
Chaque année, un nettoyage approfondi permet d'ajouter des années de vie à votre barbecue Weber®.

- Assurez-vous que le barbecue est froid et que le charbon est totalement éteint.
- Retirez la grille de cuisson et celle du charbon de bois.
- Retirez les cendres.

MÉTHODE DIRECTE

Avec la méthode directe, les aliments cuisent directement sur le charbon de bois. Pour une cuisson uniforme, ils doivent donc être retournés à mi-cuisson. Utilisez la méthode directe pour les aliments qui exigent moins de 25 minutes de cuisson: les steaks, les côtelettes, les brochettes, les légumes, etc.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Empilez la quantité nécessaire de briquettes au centre de la grille de charbon de bois (cf. schéma ci-dessous).
3. Allumez le charbon. Attendez qu'il soit recouvert d'une pellicule de cendres grises, soit 25 à 30 minutes, avant de mettre le couvercle en place.
4. Répartissez le charbon préparé uniformément sur sa grille.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson.
7. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



Quantité de briquettes nécessaires pour le mode de cuisson directe

Diamètre du barbecue	Nombre de briquettes
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150

MÉTHODE INDIRECTE

Utilisez la méthode indirecte pour les aliments qui demandent au moins 25 minutes de cuisson ou pour ceux qui sont très délicats et qui seraient desséchés ou brûlés en cas d'exposition directe à la source de chaleur. C'est le cas, par exemple, des rôtis, des morceaux de poulet avec os et des poissons entiers, ainsi que des filets de poisson. Pour préparer une cuisson indirecte, placez les briquettes de charbon de bois sur les côtés des aliments. La chaleur monte, est réfléchiée par le couvercle et les surfaces internes du barbecue, et circule pour cuire lentement les aliments de manière uniforme. Il n'est

pas nécessaire de les retourner. Remarque: pour les viandes qui exigent plus d'une heure de cuisson, il convient d'ajouter des briquettes de chaque côté, comme indiqué sur le schéma.

1. Ouvrez tous les orifices de ventilation.
2. Placez la quantité nécessaire de charbon de chaque côté de la grille (cf. schéma ci-dessous). Laissez assez d'espace pour placer une lèchefrite entre le charbon.
3. Allumez le charbon. Attendez que le charbon soit recouvert d'une pellicule de cendres grises, soit 25 à 30 minutes, pour mettre le couvercle en place.

4. Placez une lèchefrite entre le charbon au centre de la grille pour charbon de bois.
5. Placez la grille de cuisson au-dessus du charbon.
6. Placez les aliments sur la grille de cuisson, juste au-dessus de la lèchefrite.
7. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez votre recette pour connaître les temps de cuisson recommandés.



Quantité de briquettes nécessaires pour le mode de cuisson indirecte

Diamètre du barbecue	Briquettes standard pour la première heure	Briquettes standard à ajouter par heure supplémentaire
37 cm	9 de chaque côté	6 de chaque côté
47 cm	20 de chaque côté	7 de chaque côté
57 cm	25 de chaque côté	8 de chaque côté
95 cm	75 de chaque côté	22 de chaque côté

Les morceaux, les épaisseurs, les poids et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif et ne prétendent pas représenter des règles d'or. Les temps de cuisson sont affectés par des facteurs tels que l'altitude, le vent, la température extérieure et le degré de cuisson souhaité.

Faites cuire les steaks, les filets de poisson, les morceaux de poulet désossés et les légumes en utilisant la méthode directe pendant le temps indiqué dans le

tableau ou en fonction du degré de cuisson souhaité, en tournant une seule fois à mi-cuisson.

Faites cuire les rôtis, les morceaux de poulet avec os, les poissons entiers et les gros morceaux en utilisant la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau ou jusqu'à ce que le thermomètre à lecture instantanée atteigne la température interne appropriée. Sauf mention contraire, le temps de cuisson pour la viande

correspond à la définition de la cuisson « à point » du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA).

REMARQUE : en règle générale, le temps de cuisson du poisson est de 4 à 5 minutes pour 1,25 cm d'épaisseur, soit 8 à 10 minutes pour 2,5 cm d'épaisseur.

Viande	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Steak : contrefilet, gros filet, faux-filet, aloyau ou filet	2 cm d'épaisseur	8–10 min Feu direct moyen
	2,5 cm d'épaisseur	10–12 min Feu direct moyen
Steak haché	2 cm d'épaisseur	8–10 min Feu direct moyen

Porc	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Côtelettes : côte, longe, épaule	2 ou 2,5 cm d'épaisseur	10–15 min Feu direct moyen
Tranche de longe, désossée	2,5 à 4,5 cm d'épaisseur	10–12 min Feu direct moyen

Volaille	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Blanc de poulet, sans os, sans peau	170 grammes	8–12 min Feu direct moyen
Pilon de poulet, sans os, sans peau	115 grammes	8–10 min Feu direct moyen
Morceaux de poulet, avec os blanc/aile		30–40 min Feu indirect moyen
Morceaux de poulet, avec os cuisse/pilon		40–50 min Feu indirect moyen

Poisson	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Poisson, filet ou darne	0,5 à 1 cm d'épaisseur	3–5 min Feu direct fort
	1 à 2,5 cm d'épaisseur	5–10 min Feu direct fort
	2,5 à 3 cm d'épaisseur	10–12 min Feu direct fort
Poisson, entier	450 grammes	15–20 min Feu indirect moyen

Légumes	Épaisseur ou poids	Temps de Cuisson Approximatif
Asperges		6–8 min Feu direct moyen
Mais, dépouillé		10–12 min Feu direct moyen
avec spathes		25–35 min Feu direct moyen
Champignons, shiitakes ou, champignons de Paris		8–10 min Feu direct moyen
portabello		12–15 min Feu direct moyen
Oignon	Tranches de 1,2 cm	8–12 min Feu direct moyen
Pommes de terre	Tranches de 1,2 cm	14–16 min Feu direct moyen
Courgette	Moitié	6–10 min Feu direct moyen
	Tranches de 1,2 cm	6–8 min Feu direct moyen

POULET RÔTI

Indirect/Moyen

- 1 poulet entier, entre 1,8 et 2,2 kg
- Huile
- Sel et poivre fraîchement moulu

Rincez le poulet et séchez-le avec du papier absorbant. Placez l'extrémité des ailes sous le dos et attachez les pattes avec de la ficelle. Badigeonnez toute la surface du poulet avec de l'huile et assaisonnez légèrement avec du sel et du poivre.

Placez le poulet, blancs vers le haut, sur la grille de cuisson jusqu'à ce que la température interne atteigne 82 °C dans la partie la plus épaisse de la cuisse et 77 °C dans les blancs, soit entre 1 h 15 et 1 h 30. Placez le poulet sur un plat et attendez une dizaine de minutes avant de le découper.

BROCHETTES D'AGNEAU ÉPICÉES

Direct/Moyen

Marinade à l'orange:

- 120 ml d'huile ou d'huile d'olive
 - 60 ml de vinaigre de vin rouge
 - 1 cuillère à soupe de jus de citron
 - 2 cuillères à soupe de zeste d'orange râpé
 - 1 oignon vert et les fanes, coupés en morceau
 - 1/4 cuillère à café de cannelle moulue
 - 1/8 cuillère à café de clous de girofle moulus
- 900 grammes d'agneau maigre, dés de 4 cm

Préparez la marinade à l'orange: Mélangez tous les ingrédients, et versez-la sur l'agneau dans un plat en verre peu profond ou un sac en plastique. Couvrez, puis réfrigérez entre 4 et 6 heures. Égouttez l'agneau et mettez la marinade de côté. Versez-la dans une petite casserole, puis portez-la à ébullition et faites-la bouillir à feu vif pendant 1 minute. Enfilez les morceaux d'agneau sur 4 à 6 brochettes métalliques et placez-les sur la grille de cuisson; faites cuire selon votre goût, soit environ 10 minutes pour une cuisson à point. Badigeonnez les brochettes avec la marinade restante pendant qu'elles cuisent et tournez-les à mi-cuisson.

Pour 4 à 6 personnes.

STEAKS SIMPLES

Feu Direct Moyen

- 4 steaks de filet, contre-filet, aloyau, surlonge, ou faux-filet d'environ 410 grammes chacun et 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Assaisonnez les deux côtés des steaks avec le sel et le poivre, en les pressant dans la viande. Laissez à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant la cuisson. Vaporisez légèrement les steaks à l'huile d'olive ou huilez-les légèrement avec un pinceau. Faites cuire les steaks à feu direct moyen jusqu'à ce que leur température interne atteigne 63 °C, pendant 8 à 10 minutes, pour une viande légèrement saignante, en les retournant à mi-cuisson. Retirez-les du barbecue et laissez-les reposer pendant 3 à 5 minutes. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

BLANCS DE POULET CLASSIQUES AVEC OS

Feu Indirect Moyen

- 4 demis blancs de poulet (avec os et peau), d'environ 280 à 340 grammes chacun
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge

Rincez les blancs de poulet sous l'eau froide et séchez-les avec du papier absorbant. Assaisonnez les blancs avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire le poulet, peau sur le dessus, à feu indirect moyen jusqu'à ce que le jus soit transparent et que la viande ne soit plus rosée au niveau de l'os, soit 30 à 40 minutes. Pour une peau plus croustillante, faites cuire les blancs peau vers le bas, à feu direct moyen pendant les cinq dernières minutes de cuisson. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

FILETS DE POISSONS SUCCULENTS

Feu Direct Fort

- 4 filets d'espardon ou de flétan, d'environ 170 à 225 grammes chacun et de 2,5 cm d'épaisseur
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu
- Huile d'olive extra-vierge
- Tranches de citron (facultatif)

Assaisonnez les filets avec le sel et le poivre, et vaporisez-les légèrement d'huile d'olive des deux côtés (ou huilez-les avec un pinceau). Faites cuire les filets à feu direct fort jusqu'à ce qu'ils soient opaques au centre, soit 8 à 10 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaud avec des tranches de citron, selon les goûts.

Pour 4 personnes.

STEAK DE SAUMON KYOTO

Feu Direct Moyen

- 4 steaks de saumon, d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- Huile d'olive

Pour la marinade :

- 7,5 cl de sauce soja
- 5 cl de concentré de jus d'orange
- 2 cuillerées à soupe d'huile de cuisson
- 2 cuillerées à soupe de sauce tomate
- 1 cuillerée à café de jus de citron
- 1/2 cuillerée à café de moutarde préparée
- 1 cuillerée à soupe de ciboule et de fanes, émincées
- 1 gousse d'ail, émincée cuillerée à café de racine de gingembre émincée

Pour la marinade – Dans un petit saladier, battez ensemble les ingrédients de la marinade ; versez le mélange sur les steaks de saumon dans un plat de cuisson en verre peu profond. Réfrigérez à couvert pendant 30 à 60 minutes. Égouttez le saumon et conservez la marinade. Versez la marinade mise de côté dans une petite casserole. Faites-la bouillir à feu fort pendant 1 minute. Vaporisez légèrement les steaks d'huile d'olive (ou huilez-les au pinceau) et placez-les sur la grille de cuisson. Faites cuire à feu direct moyen jusqu'à ce que le poisson soit tendre et s'écaille à la fourchette, soit 5 à 10 minutes, en fonction de son épaisseur. Tournez le saumon et enduisez-le au pinceau de marinade une fois à mi-cuisson.

Pour 4 personnes.

BROCHETTES DE CREVETTES AU BEURRE DE CURRY

Cuisson Directe/Puissance Maximum

Beurre au curry:

- 8 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe d'oignon haché fin
- 1 cuillère à café de fenouil coupé aux ciseaux
- 1 – 1-1/2 cuillère à café de poudre de curry
une pincée d'ail en poudre
- 900 grammes de grosses crevettes
décortiquées
- Huile d'olive
- Quartiers de citron ou de citron vert
- Brins de fenouil ou de persil

Préparez le beurre au curry. Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen/vif. Ajoutez l'oignon, le fenouil, la poudre de curry et l'ail, puis remuez. Faites cuire le tout pendant 5 minutes. Enfilez les crevettes sur des brochettes de 30 cm en laissant un espace entre elles. Badigeonnez ou vaporisez légèrement les crevettes d'huile d'olive. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles rosissent et deviennent tendres, soit 2 à 5 minutes, en fonction de leur taille (veillez à ne pas trop les faire cuire). À mi-cuisson, retournez une fois les brochettes et badigeonnez-les de beurre au curry. Disposez les crevettes cuites au barbecue sur un plat pour les servir. Ajoutez les quartiers de citron et le fenouil.

Pour 4 personnes.

34

POIVRONS ROUGES GRILLÉS À LA MOZZARELLE

Feu Indirect moyen

- 1 petit pain italien croustillant
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, divisées
- 3 poivrons rouges de taille moyenne
- 2,5 dl de mozzarella fraîche, coupée en dés
- 1-1/2 cuillerée de basilic séché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- Sel kasher
- Poivre noir fraîchement moulu

Coupez le pain en tranches fines, retirez la croûte et coupez-les en dés de 1 cm de manière à remplir une tasse. Faites-les sauter avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis égouttez-les sur du papier absorbant. Coupez les poivrons à environ 1 cm du haut et conservez les chapeaux. Épépinez-les avec précaution et retirez les membranes de l'intérieur. Dans un petit saladier, mélangez les croûtons, la mozzarella, l'ail, le basilic et la cuillerée à soupe d'huile restante. Mélangez bien le tout ; salez et poivrez à discrétion. Farcissez les poivrons avec le mélange obtenu, remplacez les chapeaux et fixez-les avec des cure-dents. Placez les poivrons sur la grille de cuisson, chapeaux vers le haut, et faites-les cuire à feu indirect moyen pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres tout en conservant leur forme. Retirez-les ensuite de la grille de cuisson, enlevez les chapeaux et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Pour 6 personnes.

PARADIS AU BARBECUE

Recette du *Big Book of Grilling™* de Weber®

Feu Indirect moyen


Pour le glaçage:


- 180 ml de jus d'oranges pressées
- 1 cuillerée à soupe de miel
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron vert pressé
- 2 cuillerées à café de fécule de maïs
- 4 tranches d'ananas frais, d'environ 1 cm d'épaisseur chacune
- 1 cuillerée à café de grains de poivre vert séchés et concassés ou de grains de poivre noir concassés
- 4 boules de glace à la vanille


Pour le glaçage – Dans une petite casserole, combinez les ingrédients du glaçage et remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Faites bouillir à feu moyen-fort et faites cuire jusqu'à épaississement, soit 1 à 2 minutes. Gardez le glaçage chaud ou réchauffez-le au moment de servir. Assaisonnez les deux côtés des tranches d'ananas avec les grains de poivre. Faites cuire à feu indirect moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien marquées, soit 6 à 8 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Servez chaque tranche d'ananas avec une boule de glace à la vanille et des gouttes de glaçage sur le dessus.

Pour 6 personnes.

 **I SIMBOLI RELATIVI ALLA SICUREZZA** forniscono informazioni importanti sulla **SICUREZZA**.

 Insieme ai **SIMBOLI RELATIVI ALLA SICUREZZA** vengono utilizzati anche i termini **PERICOLO, AVVERTENZA** o **ATTENZIONE**.

 Il termine **PERICOLO** identifica un pericolo particolarmente grave.

 Leggere attentamente tutte le informazioni sulla sicurezza contenute nel manuale per l'utente.

PERICOLO

- Questo barbecue è progettato per essere utilizzato in ambienti esterni. Il suo uso all'interno può causare il rilascio di fumi tossici e provocare incidenti gravi o mortali.
- Non aggiungere fluidi di accensione a base di carbone o bricchetti di carbone impregnati di tali fluidi se la temperatura è elevata o molto elevata. Chiudere la confezione del fluido dopo l'uso e conservarla in un luogo sicuro lontano dal barbecue.
- Non utilizzare benzina, alcol o altri fluidi altamente volatili per accendere il carbone. Prima di utilizzare un fluido di accensione a base di carbone e di accendere i bricchetti di carbone, scaricare tutti i residui di fluido che possono essersi accumulati nelle aperture di ventilazione situate sul lato inferiore del barbecue.
- Non lasciare il barbecue acceso incustodito se ci sono neonati, bambini o animali nelle vicinanze.
- Non tentare di spostare un barbecue caldo.

- Tenere il barbecue sempre a circa 1,50 metri dal materiale combustibile.
- Utilizzate il barbecue solo se tutti i suoi componenti sono correttamente montati in posizione. Verificare che il contenitore per la raccolta della cenere sia stato correttamente montato sulle gambe, sotto al vassoio del barbecue.
- Rimuovere la cenere solo se il barbecue è freddo e completamente spento.
- Evitare di indossare indumenti con maniche larghe durante l'accensione e l'uso del barbecue.
- Non usate il barbecue in presenza di vento molto forte.

AVVERTENZA

- Per accendere o riaccendere il barbecue non utilizzare alcol o benzina! Utilizzare unicamente accenditori conformi alla normativa EN 1860-3!
- Verificare che il barbecue sia sempre installato su una superficie piana.
- Rimuovere il coperchio dal barbecue durante l'accensione del carbone.

- Collocare sempre il carbone sull'apposita griglia e non direttamente sul lato inferiore della vaschetta.
- Evitare di toccare la griglia di cottura o del carbone per verificare se sono caldi o meno.
- Utilizzare guanti di protezione o asciughini per le operazioni di cottura o di regolazione delle aperture di ventilazione.
- Utilizzare utensili per barbecue muniti di maniglie lunghe e resistenti al calore.
- Utilizzare il gancio all'interno del coperchio per bloccare il coperchio su un lato della vaschetta. Evitare di appoggiare il coperchio su tappeti o sull'erba se questo è ancora caldo. Non utilizzare la maniglia della vaschetta per fissare in posizione il coperchio.
- Per spegnere il carbone, collocare il coperchio sulla vaschetta e chiudere tutte le aperture di ventilazione. Non usare acqua per questa operazione per evitare di danneggiare la finitura in porcellana.
- Per evitare improvvise fiammate, collocare il coperchio sul bollitore. Non utilizzare acqua.
- Utilizzare e riporre i dispositivi di accensione elettrici con attenzione se sono ancora caldi.
- Tenere i cavi di alimentazione lontani dalle superfici calde del barbecue.

ATTENZIONE

- Non rivestire la vaschetta con carta stagnola per evitare di ostruire il flusso d'aria. Per raccogliere le gocce che si producono durante la cottura della carne con il metodo indiretto, utilizzare un gocciolatoio.
- L'uso di oggetti appuntiti per la pulizia della griglia di cottura o la rimozione della cenere può danneggiare la finitura.
- L'uso di detergenti abrasivi per la pulizia della griglia di cottura o del barbecue può danneggiare la finitura.

SUGGERIMENTI IGIENICI

- Prima di iniziare qualsiasi operazione di cottura, di preparare o di toccare carne

rossa e bianca o pesce fresco, lavarsi sempre le mani.

- Non scongelare la carne bianca o rossa o il pesce a temperatura ambiente o su una mensola. Scongelare sempre tutti gli alimenti in frigorifero.
- Non collocare mai gli alimenti cotti sullo stesso piatto dove sono stati collocati alimenti crudi.
- Lavare sempre tutti i piatti o gli utensili di cucina che sono stati a contatto con carne o pesce crudo. Utilizzare acqua e sapone e sciacquare piatti e utensili con cura.

IL MANCATO RISPETTO DELLE AVVERTENZE DI CUI SOPRA PUÒ PROVOCARE INFORTUNI GRAVI O MORTALI O INCENDI O ESPLOSIONI CHE POSSONO DANNEGGIARE OGGETTI E PROPRIETÀ

ACCENSIONE DELLA GRIGLIA

- Rimuovere il coperchio e aprire tutte le aperture di ventilazione prima di accendere il fuoco. NOTA: per ottenere un flusso d'aria ottimale, rimuovere le ceneri accumulate dalla parte inferiore della griglia, se presente (solo se il carbone è completamente spento). Poiché l'ossigeno è essenziale per la combustione del carbone, è molto importante verificare che non vi siano oggetti che ostruiscano le aperture di ventilazione.
- Collocare i bricchetti in una pila a forma di piramide oppure immettere direttamente il carbone nel dispositivo di accensione Weber® RapidFire® per caminetti.
- Collocare dei cubetti di accensione Weber® Lighter Cubes (non tossici, inodori e insapori) o del giornale sotto la pila di bricchetti e accenderla. NOTA: le presenti istruzioni non contengono riferimenti al fluido di accensione, perché le opzioni descritte in precedenza sono ritenute quelle migliori. Il fluido di accensione lascia una maggiore quantità di residui e può impregnare i pasti cotti con sostanze chimiche, se non viene completamente bruciato. Qualora si decida di utilizzare gas liquido, seguire le istruzioni del produttore e non aggiungere MAI il fluido al

barbecue mentre il fuoco è acceso.

- Appena il carbone è coperto da una patina di cenere grigia (generalmente dopo 25-30 minuti), distribuire i bricchetti di carbone utilizzando le pinze secondo il metodo di cottura desiderato.
- Per dare alle pietanze un gusto più affumicato, aggiungere alcuni pezzetti di legno duro (dopo averli immersi in acqua per 30 minuti ed aver rimosso l'acqua in eccesso) o delle erbe fresche bagnate come rosmarino, timo o foglie di alloro. Aggiungere le erbe, ancora bagnate, sul carbone poco prima di iniziare la cottura.
- Per rimuovere il coperchio della griglia durante la cottura, sollevarlo di lato anziché verticalmente. Il sollevamento verticale del coperchio può provocare l'aspirazione della cenere e la conseguente contaminazione della pietanza in cottura.

ALCUNE SEMPLICI OPERAZIONI PER UTILIZZARE LA GRIGLIA IN MODO OTTIMALE

È sufficiente seguire i suggerimenti descritti di seguito per utilizzare la griglia in modo ottimale e cucinare piatti deliziosi.

- Vi state chiedendo se il sistema migliore sia quello diretto, indiretto o entrambi?

Leggete la ricetta e le istruzioni per la configurazione della griglia. La griglia Weber® grill vi offre la possibilità di scegliere tra due modalità di cottura diverse: la cottura diretta e quella indiretta. Consultate le pagine che seguono per ottenere istruzioni più specifiche

- Non tentare di accelerare la cottura collocando le pietanze da cuocere sulla griglia, se questa non è ancora pronta. Attendere sempre che i bricchetti di carbone brucino e vengano ricoperti da una patina di cenere grigia (facendo attenzione a mantenere le aperture di ventilazione aperte per evitare che il fuoco si estingua).
- Utilizzare spatola e pinze, ma evitare di usare forchettoni. Probabilmente avete visto altri farlo o in passato lo avete fatto voi stessi. Se così fosse, dimenticatevene. L'uso dei forchettoni tende ad essiccare le pietanze poiché ne rimuove il succo e gli aromi naturali.
- Verificare che il coperchio possa chiudersi bene anche con la pietanza sulla griglia. Idealmente, è necessario lasciare uno spazio di almeno 2,50 cm tra la pietanza e il coperchio.
- Non aprire il coperchio per verificare se la pietanza è cotta ogni due minuti.

L'apertura del coperchio abbassa il calore ed aumenta di conseguenza i tempi di cottura.

- Evitare di girare la pietanza a meno che non sia espressamente indicato nella ricetta.
- Il rispetto di queste istruzioni elimina il problema delle fiammate, riduce i tempi di cottura e permette di ottenere risultati migliori se il barbecue viene utilizzato con la griglia abbassata.
- Non utilizzare la spatola per comprimere alimenti quali gli hamburger, per evitare di disperdere gli aromi naturali contenuti negli stessi.
- Versare un sottile strato di olio per cuocere la pietanza uniformemente ed evitare che aderisca alla griglia. Applicare l'olio con un pennello o a spruzzo sulla pietanza e non sulla griglia.

MANUTENZIONE DEL BARBECUE

Per aumentare la durata del barbecue Weber® nel tempo, è consigliabile pulirlo una volta l'anno.

LA PROCEDURA È SEMPLICE:

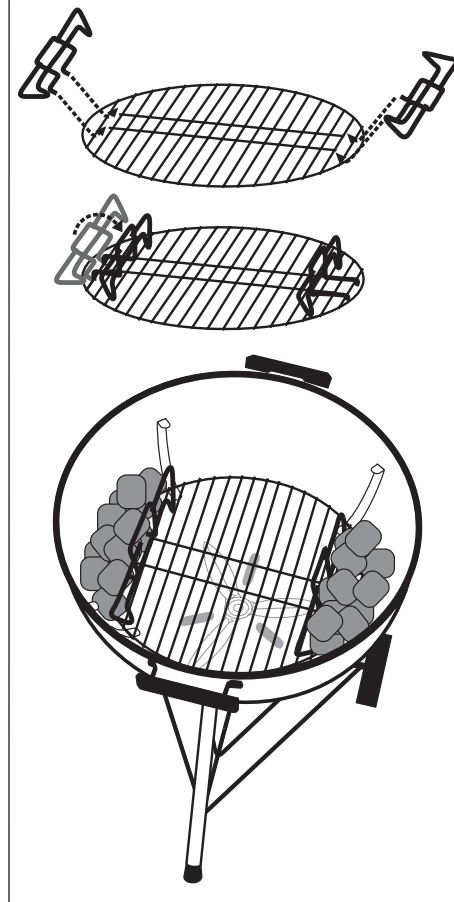
- Verificare che il barbecue non sia caldo e che i bricchetti di carbone siano spenti.
- Rimuovere le griglia di cottura e quella del carbone.

- Rimuovere la cenere.
- Lavare il barbecue con un detergente neutro e acqua. Sciacquarlo accuratamente con acqua pulita ed asciugarlo.
- Non è necessario lavare la griglia di cottura dopo l'uso, poiché è generalmente sufficiente rimuovere i residui di cottura con una spazzola in rame o un po' di carta stagnola accartocciata, e asciugarla con dei panni di carta.

COME USARE I DIVISORI PER LA CARBONELLA

1. Aprire le valvole di sfiationo sui lati superiore ed inferiore della griglia e togliere il coperchio.
2. Posizionare la graticola della carbonella in modo che i ferri che la compongono siano posizionati trasversalmente rispetto alle maniglie del forno (da una all'altra); questo permetterà di collocare i divisori per la carbonella di fronte alle maniglie del forno, così da tenerle lontane dai pezzi di carbone.
3. Posizionare i divisori per la carbonella agganciandoli sui ferri dritti esterni della graticola. La parte anteriore dei divisori per la carbonella dovrebbe scorrere al di sopra del terzo ferro della graticola per la carbonella e sistemarsi correttamente al suo posto con uno scatto

Come usare i divisori per la carbonella



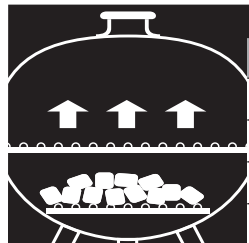
METODO DIRETTO

Con il metodo diretto, la pietanza viene cotta direttamente sui bricchetti di carbone. Per una cottura uniforme, girare la pietanza una volta a circa metà della grigliatura. Utilizzare il metodo di cottura diretta per gli alimenti che richiedono tempi di cottura inferiori a 25 minuti quali bistecche, cotolette, kebab, verdure e simili.

1. Aprire tutte le aperture di ventilazione.
2. Collocare la quantità consigliata di bricchetti di carbone al centro della griglia (consultando la tabella riportata di seguito).

3. Accendere i bricchetti di carbone. Lasciare il coperchio aperto fino a quando i bricchetti di carbone non vengono ricoperti da una sottile patina di cenere grigia. Ciò richiederà circa 25 - 30 minuti.
4. Distribuire i bricchetti uniformemente lungo la griglia del carbone.
5. Collocare la griglia di cottura sui bricchetti di carbone.
6. Collocare la pietanza sulla griglia di cottura.
7. Chiudere il coperchio. Per i tempi di cottura consigliati, fate riferimento alla ricetta.

Guida All'uso della Carbonella per il Metodo di Cottura Diretto	
Diametro della griglia	Numero di bricchetti di carbone necessari
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150




METODO INDIRETTO

Utilizzare il metodo indiretto con alimenti che richiedono tempi di cottura di 25 o più minuti oppure con alimenti delicati la cui esposizione diretta alla fonte di calore potrebbe rimuoverne i succhi o bruciarli. Questo metodo è consigliato in particolare per arrosti, tagli di carne bianca con osso, pesce intero o filetti di pesce. Per utilizzare il metodo di cottura indiretto, è necessario collocare i bricchetti su entrambi i lati della pietanza. Il calore aumenta gradualmente, si riflette sul coperchio e sulle superfici interne della griglia, circolando all'interno del barbecue in modo da cuocere uniformemente la pietanza su tutti i lati, senza necessità di girarla.

NOTA: per carni che richiedono tempi di cottura superiori a 1 ora, può essere necessario aggiungere bricchetti aggiuntivi, come indicato nella tabella.

1. Aprire tutte le aperture di ventilazione.
2. Collocare la quantità consigliata di bricchetti su ciascun lato della griglia (consultando la tabella riportata di lato). Lasciare uno spazio sufficiente a consentire l'inserimento di un gocciolatoio tra i bricchetti.
3. Accendere i bricchetti di carbone. Lasciare il coperchio aperto fino a quando i bricchetti di carbone non vengono ricoperti da una sottile patina di cenere grigia. Ciò richiederà circa 25 - 30 minuti.

4. Inserire un gocciolatoio tra i bricchetti, al centro della griglia.
5. Collocare la griglia di cottura sui bricchetti.
6. Collocare la pietanza sulla griglia di cottura direttamente sopra il gocciolatoio.
7. Abbassare il coperchio sulla griglia. Per i tempi di cottura ottimali, consultare la ricetta.

	Guida All'uso della Carbonella per la Cottura con Metodo Indireto		
	Diametro della griglia	Bricchetti standard per la prima ora	Bricchetti standard per ogni ora successiva
	37 cm	9 per lato	6 per lato
	47 cm	20 per lato	7 per lato
	57 cm	25 per lato	8 per lato
	95 cm	75 per lato	22 per lato

Le indicazioni fornite sui tagli, gli spessori, i pesi e i tempi di grigliatura sono puramente indicativi e non devono essere seguiti alla lettera. I tempi di cottura possono variare a seconda dell'altitudine, del vento, della temperatura esterna e del grado di cottura desiderato.

Le bistecche, i filetti di pesce, i petti di pollo e le verdure devono essere grigliati utilizzando il metodo di cottura diretto per i tempi di cottura indicati nella tabella o in base al grado di cottura desiderato e girati una sola volta a metà della cottura.

Gli arrosti, i petti di pollo, il pesce ed i tagli di grosso spessore devono essere grigliati utilizzando il metodo di cottura indiretto per i tempi di cottura indicati nella tabella o fino a quando il termometro a lettura istantanea raggiunge la temperatura interna desiderata. I tempi di cottura indicati per il manzo si riferiscono al grado di cottura medio definito nella norma USDA se non diversamente indicato.

Nota generale per la grigliatura di pesce: da 4 a 5 minuti per tagli dello spessore di 1,25 cm; da 8 a 10 minuti per tagli dello spessore di 2,50 cm.

Manzo	Spessore o Peso	Tempo di Grigliatura Approssimativo
Bistecca: New York, con osso, con costoletta	Spessore di 2 cm	8-10 min Metodo diretto/Calore medio
	Spessore di 2,50 cm	10-12 min Metodo diretto/Calore medio
Filetto con osso e senza osso	Spessore di 2 cm	8-10min Metodo diretto/Calore medio

Maiale	Spessore o Peso	Tempo di Grigliatura Approssimativo
Cotoletta: costola, filetto o spalla	Spessore da 2 a 2,50 cm	10-15 min Metodo diretto/Calore medio
Carne bianca	Spessore da 2,5 a 4,50 cm	10-12min Metodo diretto/Calore medio

Carne bianca	Spessore o Peso	Tempo di Grigliatura Approssimativo
Petto di pollo, senza osso e pelle	170 gr	8–12 min Metodo diretto/Calore medio
Coscia di pollo, senza osso e pelle	110 gr	8–10 min Metodo diretto/Calore medio
Bocconcini di pollo, petto o ala di pollo		30–40 min Metodo diretto/Calore medio
Bocconcini di pollo, coscia		40–50 min Metodo diretto/Calore medio

Pesce	Spessore o Peso	Tempo di Grigliatura Approssimativo
Pesce, filetto o bistecca	Spessore da 0,6 a 1,25 cm	3–5 min. Metodo diretto/Calore alto
	Spessore da 1,25 a 2,50 cm	5–10 min. Metodo diretto/Calore alto
	Spessore da 2,25 a 4 cm	10–12 min. Metodo diretto/Calore alto
Pesce, intero	450 gr	15–20 min. Metodo indiretto/Calore medio

Verdure	Spessore o Peso	Tempo di Grigliatura Approssimativo
Asparagi		6–8 min. Metodo diretto/Calore medio
Granturco, con o senza pannocchia		10–12 min. Metodo diretto/Calore medio
		25–35 min. Metodo diretto/Calore medio
Funghi, germogli o porcini		8–10 min. Metodo diretto/Calore medio
		12–15 min. Metodo diretto/Calore medio
Cipolla	Fette da 1,25 cm	8–12 min. Metodo diretto/Calore medio
Patata	Fette da 1,25 cm	14–16 min. Metodo diretto/Calore medio
Zucchini	Tagliato a metà	6–10 min. Metodo diretto/Calore medio
	Fette da 1,25 cm	6–8 min. Metodo diretto/Calore medio

POLLO INTERO ARROSTO

Metodo di cottura indiretto/calore medio

- 1 pollo intero, da circa 1,8-2,25 kg
- olio da cucina
- sale e pepe appena macinato

Sciacquare il pollo e asciugarlo con della carta da cucina. Rigidare le punte delle ali sotto la schiena e legare le zampe con uno spago da cucina. Ungere tutta la superficie esterna del pollo con l'olio e insaporire leggermente con sale e pepe.

Sistemare il pollo sulla griglia, con il petto rivolto verso l'alto, e cuocere finché la temperatura interna raggiunga gli 82 °C nella parte più spessa della coscia e 77 °C nel petto, ossia da un'ora e un quarto a un'ora e mezza. Trasferire il pollo su un piatto di portata e lasciarlo riposare per 10 minuti prima di tagliarlo.

Ricetta per 4-6 persone.

SPIEDINI DI AGNELLO SPEZIATI

Metodo di cottura Diretto/Calore Medio

Marinata all'arancia:

- 175 ml di olio di oliva
- 90 ml di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 cucchiaini di buccia di arancia grattugiata
- 1 cipolla da insalata tritata, compresa la parte verde
- 1 puntina di cannella macinata
- 1 pizzico di chiodo di garofano macinati

Circa

- 900 g di agnello senza grasso tagliato a cubetti di circa 3-4 cm ciascuno

Preparare la marinata all'arancia: Unire tutti gli ingredienti, e versarla sull'agnello sistemato in una pirofila di vetro non molto profonda o in un sacchetto di plastica. Coprire e mettere in frigorifero per 4-6 ore. Scolare l'agnello e tenere da parte la marinata. Versare la marinata tenuta da parte in una padella e farla bollire per un minuto intero a fuoco vivo.

Infilare i pezzi di agnello su 4-6 spiedini di metallo e sistemarli sulla griglia. Cuocere a piacere 10 minuti per una cottura media. Spennellare gli spiedini con il resto della marinata tenuta da parte durante la cottura; girare gli spiedini una volta a metà cottura.

Ricetta per 4-6 persone.

BISTECHE SEMPLICI

Metodo di Cottura Diretto/Calore Medio

- 4 Bistecca New York, bistecca senza osso, bistecca con l'osso, costolette di manzo, ciascuna di circa 450 gr e dello spessore di 2,5 cm
- Sale Kosher
- Pepe nero macinato fresco
- Olio extra vergine

Aggiungere sale e pepe su entrambi i lati delle bistecche, quindi aggiungere le spezie. Lasciare la carne per circa 20-30 minuti a temperatura ambiente prima di iniziare la cottura.

Applicare una piccola quantità di olio di oliva a spruzzo o con un pennello su entrambi i lati della bistecca. Grigliare le bistecche a calore medio utilizzando il metodo di cottura diretto fino a raggiungere una temperatura di 60 °C. Ciò richiederà circa 8-10 minuti. Girare la carne una sola volta durante la grigliatura. Rimuovere la griglia e attendere 3-5 minuti. Servire la pietanza calda.

Ricetta per 4 persone.

PETTI DI POLLO CLASSICI

Metodo di Cottura Indiretto/Calore Medio

- 4 Petti di pollo, divisi a metà (con osso e pelle), ciascuno del peso di circa 280-350 gr
- Sale Kosher
- Pepe nero macinato fresco
- Olio extra vergine

Lavare i petti di pollo in acqua fredda e asciugarli con dei panni di carta. Aggiungere sale e pepe e applicare un sottile strato di olio di oliva su entrambi i lati. Grigliare il pollo, con il lato con la pelle rivolto verso l'alto, a calore medio utilizzando il metodo di cottura indiretto. Continuare a grigliare fino a rimuovere tutti i succhi e a cuocere completamente l'area intorno all'osso. Ciò richiederà circa 30 - 40 minuti. Per rendere la pelle ancora più croccante, grigliare i petti di pollo con il lato con la pelle rivolto verso il basso, a calore medio e utilizzando il metodo di cottura diretto, durante gli ultimi 5 minuti di grigliatura. Servire la pietanza calda.

Ricetta per 4 persone.

FILETTI DI PESCE

Metodo di Cottura Diretto/Calore Medio

- 4 Filetti di pesce spada o halibut, del peso di circa 170 - 220 gr e dello spessore di 2,50 cm
- Sale Kosher
- Pepe nero fresco macinato
- Olio extra vergine
- Scorze di limone (facoltative)

Applicare il sale e il pepe e un sottile strato di olio su entrambi i lati dei filetti. Grigliare i filetti utilizzando il metodo di cottura diretto e un calore elevato fino a quando il centro del filetto non inizia a diventare opaco. Ciò richiederà 8-10 minuti. Girare i filetti due volte durante la grigliatura. Servire la pietanza calda con degli spicchi di limone, secondo il gusto.

Ricetta per 4 persone.

BISTECCA DI SALMONE ALLA KYOTO

Metodo di Cottura Diretto/Calore Medio

- 4 Bistecche di salmone dello spessore di circa 2,50 cm
- Olio d'oliva

Per le bistecche marinate

- 1,8 dl di salsa di soia
- 1,2 dl di succo d'arancia concentrato
- 2 Cucchiaini da tavola di olio per cucinare
- 2 Cucchiaini da tavola di salsa di pomodoro
- 1 Cucchiaino di succo di limone
- 1/2 Cucchiaino di mostarda
- 1 Cucchiaino di cipolla tritata
- 1 Aglio tritato
- 1/2 Cucchiaino di radice di zenzero tritata

Per la marinatura: mescolare insieme gli ingredienti in un piccolo recipiente. Versare la marinatura sulle bistecche di salmone dopo averle collocate in una teglia piccola. Mettere la teglia in frigorifero per 30-60 minuti. Scolare le bistecche e conservare la salsa in una piccola pentola. Portare rapidamente ad ebollizione la salsa e farla bollire per 1 minuto. Applicare una piccola quantità di olio con un pennello o a spruzzo e collocare le bistecche sulla griglia di cottura. Grigliare le bistecche a calore medio e utilizzando il metodo di cottura diretto fino a quando il pesce non diventa tenero e può essere spezzato con una forchetta. Ciò richiederà circa 5-10 minuti, a seconda dello spessore della bistecca. Girare le bistecche e applicare la salsa marinata a circa metà cottura.

Ricetta per 4 persone.

SPIEDINI DI GAMBERI CON BURRO AL CURRY

Metodo di cottura Diretto/Calore Alto

Burro al curry:

- 125 g di burro
- 1 piccola cipolla finemente tritata
- 1 cucchiaino di aneto fresco sbriciolato
- 1 cucchiaino e mezzo di polvere di curry aglio secco a scaglie

- 900 g di grossi gamberi col guscio
- olio di oliva
- spicchi di lime o di limone
- rametti di aneto o di prezzemolo

Preparare il burro al curry: Fondere il burro in una padellina a fuoco medio-alto. Unire la cipolla, l'aneto, il curry e l'aglio in scaglie e cuocere per 5 minuti.

Infilare i gamberi su sei spiedini da 30 cm lasciando un po' di spazio tra i diversi pezzi. Spennellare leggermente i gamberi con olio di oliva. Grigliare finché i gamberi diventano rosa e teneri, ossia dai 2 a 5 minuti a seconda delle dimensioni (attenzione a non cuocerli troppo!). Girare gli spiedini di gamberi una volta a metà cottura e spennellarli con il burro al curry. Disporre gli spiedini su di un piatto da portata e guarnire con gli spicchi di lime e i rametti di aneto.

Ricetta per 4 persone.

PEPERONI ROSSI GRIGLIATI CON MOZZARELLA

Metodo di Cottura Indiretto/Calore Medio

- 1 Filone piccolo di pane italiano
- 3 Cucchiaini da tavola di olio di oliva, divisi
- 3 Peperoni rossi dolci piccoli
- 6 dl di mozzarella fresca, tagliata a dadi
- 1-1/2 Cucchiaini di basilico secco
- 1 Aglio tagliato fine
- 1 Cucchiaino di olio d'oliva
- Sale
- Pepe nero fresco macinato

Affettare il pane a fette sottili, rimuovendo la crosta. Tagliare il pane in crostini dello spessore di circa 1 cm e riempire una tazza. Farli saltare in 3 cucchiaini di olio di oliva fino a dorarli. Tamponare i crostini con dei panni di carta. Tagliare la punta dei peperoni a circa 1 cm e conservarla. Rimuovere i semi e la polpa. Mescolare insieme i crostini, la mozzarella, il basilico, l'aglio e aggiungere un cucchiaino di olio. Mescolare uniformemente, aggiungendo sale e pepe. Inserire il ripieno nei peperoni, chiudendoli con la punta tagliata in precedenza. Collocare i peperoni sulla griglia di cottura, con la parte superiore rivolta verso l'alto e grigliare a calore medio e utilizzando il metodo di cottura indiretto per 12-15 minuti fino a quando i peperoni non diventeranno morbidi senza cedere. Quando i peperoni sono cotti, rimuoverli dalla griglia. Rimuovere le punte e tagliarli a metà in lunghezza.

Ricetta per 6 persone.

GRIGLIATA MISTA

Ricetta presa dal *Big Book of Grilling™ di Weber®*

Metodo di Cottura Indiretto/Calore Medio

- 1,8 dl di succo d'arancia
- 1 Cucchiaino da tavola di miele
- 1 Cucchiaino da tavola di succo di limone
- 2 Cucchiaini di amido
- 4 Fette di ananas fresco, dello spessore di circa 1 cm
- 1 Cucchiaini di pepe verde o nero macinato
- 4 Porzioni di gelato alla vaniglia

Per preparare la glassatura: miscelare gli ingredienti della glassa in un piccolo contenitore e continuare a mescolare fino ad ottenere una glassa consistente. Bollire a temperatura medio-alta e continuare a cuocere la glassa per 1-2 minuti. Tenere la glassa calda o riscaldarla nuovamente prima di servirla. Distribuire i granelli di pepe su entrambi i lati delle fette di ananas. Grigliare utilizzando il metodo di cottura indiretto e una temperatura media fino a quando le fette appaiono ben cotte. Ciò richiede generalmente 6-8 minuti. Girare le fette una sola volta durante la cottura. Servire ciascuna fetta di ananas con un porzione di gelato e un po' di glassa.

Ricetta per 4 persone.

⚠ **SIKKERHETSSYMBOLENE** gjør deg oppmerksom på viktig **SIKKERHETS** informasjon.

⚠ Signalordene **FARE**, **ADVARSEL** og **FORSIKTIG** brukes sammen med **SIKKERHETSSYMBOL**.

⚠ **FARE** signaliserer det alvorligste faremomentet.

⚠ Les vennligst all sikkerhetsinformasjon i denne bruksveiledningen.

FARE

- Denne grillen er bare til utendørs bruk. Bruk innendørs kan føre til oppsamling av giftige damper og medfølgende alvorlig personskade eller dødsfall.
- Tennvæske eller briketter impregnert med tennvæske må ikke legges på varmt briketter. Sett lokket på tennvæskebeholderen etter bruk, og plasser beholderen i betryggende avstand fra grillen.
- Bruk ikke bensin, alkohol eller andre flyktige væsker til å tenne på brikettene. Dersom tennvæske brukes, skal overskytende væske fjernes fra bunnventilene før brikettene tennes.
- Barn og dyr skal holdes under oppsyn i nærheten av en varm grill.
- Prøv aldri på å flytte en tent grill.
- Plasser grillen minst 1,5 m fra brennfarlig materiale.
- Bruk ikke grillen uten alle deler på plass. Sørg for at askefangeren er korrekt festet til benene under bunnen.
- Fjern ikke asken før brikettene er brent helt ut og det ikke lenger finnes glør.

- Bruk ikke løse klær ved opptenning eller bruk av grillen.
- Det bør ikke grilles på dager med kraftig vind.

ADVARSEL!

- Bruk ikke alkohol eller bensin for å tenne opp eller tenne på nytt! Bruk bare lightere som samsvarer med EN 1860-3!
- Grillen skal alltid stå plant.
- Ta lokket av grillen under opptenning og mens brikettene varmes opp.
- Legg alltid brikettene på kullristen og ikke direkte på bunnen av grillen.
- Rør aldri grill- eller kullristen for å merke om de er varme.
- Bruk grillvotter eller grytekluter til å beskytte hendene under grilling og justering av ventilene.
- Bruk grillutstyr med lange håndtak som ikke blir varme.
- Bruk kroken på innsiden av lokket til å henge lokket på siden av bunnen. Et varmt lokk skal ikke plasseres på utendørsmatte eller gress. Lokket skal heller ikke henges håndtaket på bunnen.

- For å slukke for brikettene, sett lokket på grillen og steng alle ventiler. Hell ikke på vann, da dette vil skade porselensmaljen.
- For å unngå stikkflammer skal lokket plasseres på karret. Bruk ikke vann.
- Varme elektriske startmekanismer skal håndteres forsiktig.
- Hold elektriske ledninger unna grillens varme overflater.

FORSIKTIG

- Føring av skålen med aluminiumsfolie blokkerer luftgjennomstrømningen. Bruk i stedet en dryppbakke til å samle opp saft fra kjøttet når det grilles med den indirekte metoden.
- Bruk ikke skarpe gjenstander til å rengjøre grillristen eller fjerne aske, da det kan ødelegge grilloverflaten.
- Bruk ikke slipende vaskemidler på grillristen eller selve grillen, for å unngå å ødelegge grilloverflaten.

TIPS OM MATSIKKERHET

- Vask hendene grundig med varmt vann og såpe før mattilberedning og etter håndtering av kjøtt, fisk eller fjærkre.
- Tin ikke kjøtt, fisk eller fjærkre ved romtemperatur eller på en kjøkkenbenk. Tining skal foregå i kjøleskap.
- Sett aldri stekt mat på et fat som ble brukt til ustekt mat.
- Vask alle anretningsfat og kokesaker som har vært i kontakt med ustekt kjøtt eller fisk i varmt vann og såpe og skylt grundig.

**UNNLATELSE AV Å
FØLGE ADVARSLENE
OG FORHOLDSREGLENE
KAN FØRE TIL ALVORLIG
PERSONSKADE ELLER
DØDSFALL, BRANN
ELLER EKSPLOSJON
MED TILHØRENDE
EIENDOMSSKADE**

STARTE GRILLEN

- Ta av lokket og åpne alle ventilene før opptenning. MERK: For å sikre korrekt luftgjennomstrømning skal gammel aske fjernes fra bunnen av grillen (bare når det ikke lenger finnes glør i brikettene). Trekull må ha oksygen for å brenne, påse derfor at det ikke er noe som blokker ventilene.
- Brikettene formes til en pyramide legges i et Weber® RapidFire® opptenningsrør.
- Legg enten Weber® opptenningsblokker terninger (som er giftfrie, og uten lukt og smak) eller sammenkrøllet avis-papir under brikettpyramiden og tenn. MERK: Vi har med vilje utelat anvisninger for bruk av tennvæske, fordi vi mener at alternativene er bedre. Tennvæske er sølete og kan tilføre maten en kjemisk smak hvis den ikke brennes helt av. Anvendes det likevel tennvæske skal produsentens instruksjoner følges. Hell ALDRI tennvæske på en allerede tent grill.
- Når brikettene er dekt med et tynt lag aske (cirka 25-30 minutter), spres brikettene ut med steketang i henhold til grillmetode.

- For å gi maten den ekstra spesielle røksmaken kan det legges på en håndfull treflis (bløtgjort i vann i minst 30 minutter og drenert i forveien), eller fuktete friske urter, som rosmarin, timian eller laurbærblad. Legg treflis eller urter direkte på trekullet, umiddelbart før maten legges på grillen.
- Når grilllokket løftes opp under grillingen, bør det løftes til siden i stedet for rett opp. Løftes det rett opp, kan det virvle opp aske som legger seg på maten.

ENKLE GRILLTIPS

Følg disse grilltips for garantert suksess.

- Direkte, indirekte eller litt av hvert? Les oppskriften og instruksjonene for klargjøring av grillen. Det er to metoder for å grille med en Weber® grill—direkte og indirekte. Se de neste sidene for mer informasjon.
- Forsøk aldri å spare tid ved å legge mat på en grill som ikke er helt klar. La brikettene brenne til det er dekt med et tynt lag grå aske (ventilene skal holdes åpne for å sikre nok luftgjennomstrømning).

- Sving med spatelen og tvinn med tangen, men la gaffelen ligge igjen. Du har sikkert sett andre stikke i kjøttet – kanskje du til og med har gjort det selv. Ikke gjør det! Ellers vil saft og kraft renne ut, og maten blir tørr.
- Sørg for at det er plass til maten når lokket er på. Det bør være minst 2,5 cm mellom maten og lokket.
- Unngå å løfte lokket hele tiden for å kontrollere maten. Hver gang du løfter lokket siver varme ut, slik at du må vente enda lengre før middagen er klar.
- Dersom ikke oppskriften sier noe annet skal maten bare vendes en gang.
- Du unngår stikkflammer, reduserer tilberedningstid og så godt som garanteres et velsmakende grillresultat med lokket ned.
- Motstå fristelsen til å trykke ned på kjøtt som hamburgere. Ellers klemmer du ut all den gode kjøftsaften.
- Pensling med et tynt lag matolje sikrer at maten stekes jevnt og du unngår at kjøttet setter seg fast på grillristen. Oljen skal alltid pensles eller sprøytes på maten, ikke grillristen.

VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

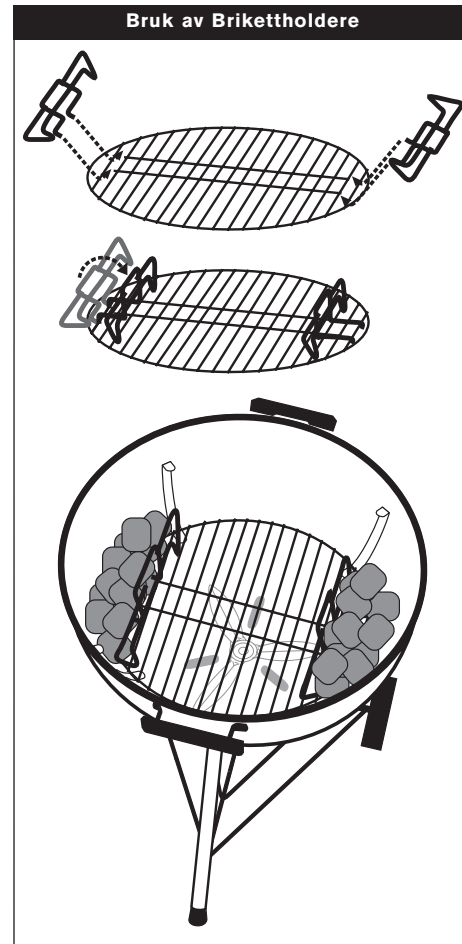
Du forlenger levetiden for din Weber® grill ved å rengjøre den grundig én gang om året.

DET ER ENKELT:

- Forsikre deg om at grillen er kald og at det ikke lenger finnes glør i grillkullet.
- Ta av grill- og kullristene.
- Fjern aske.
- Vask grillen med et mildt vaskemiddel og vann. Skyll grundig med rent vann. Tørk opp vannet.
- Det er ikke nødvendig å rengjøre grillristen etter hver gangs bruk. Fjern ganske enkelt eventuelle rester med en grillbørste i messing eller litt sammenkrøllet aluminiumsfolie, og tørk av med et papirhåndkle.

BRUK AV BRIKETTSKILLERE

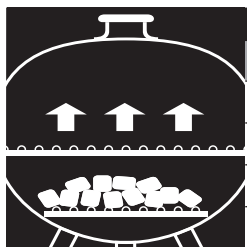
1. Åpne topp- og bunnventilene på grillen og ta av lokket.
2. Plasser kullristen slik at brikettskillerne vender fra håndtak til håndtak. På denne måten anbringes brikettskillerne motsatt av grillens håndtak, og brikettene holdes vekk fra håndtakene.
3. Plasser brikettskillerne slik at de hukes over de ytre, rette stålstengene på kullristen. Fronten på brikettskillerne skal nå smette over den tredje stålstangen på kullristen og klikke på plass.



DIREKTE GRILLING

Direkte grilling innebærer at maten grilles direkte over brikettene. For jevn tilberedning skal maten vendes en gang etter halv steketid. Velg direkte metoden for mat som trenger mindre enn 25 minutters steketid, som biffer, koteletter, kebab, grønnsaker o.lign.

1. Åpne alle ventiler.
2. Plasser den anbefalte mengden briketter midt på kullristen (se tabellen nedenfor).
3. Tenn på brikettene. La lokket være av inntil brikettene er dekt med et tynt lag grå aske, cirka 25-30 minutter etter opptenning.
4. Spre de preparerte brikettene jevnt ut i et lag på kullristen.
5. Plasser grillristen over brikettene.
6. Legg maten på grillristen.
7. Sett lokket på grillen. Se oppskriften for anbefalte steketider.



Antall briketter for direkte grillmetode

Grill-diameter	Antall briketter
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150

INDIREKTE GRILLING

Bruk den indirekte metoden til mat som trenger mer enn 25 minutters steketid, og ømfintlig mat som kan tørkes ut eller brennes av direkte varmeeksponering, f.eks. stek, kylling med ben, hel fisk samt fiskefileter. Ved indirekte grillen plasseres kullbrikettene på begge sider av maten. Varmen stiger, reflekteres fra alle overflater og sirkulerer sakte for å steke maten jevnt på alle sider. Det er ikke nødvendig å vende maten. MERK: For kjøtt som skal grilles i mer enn 1 time, må du legge i flere grillbriketter på hver side som forklart i tabellen.

1. Åpne alle ventilene.
2. Spre det anbefalte antallet briketter på hver side av kullristen (se tabellen nedenfor). Sørg for at det er plass til en dryppbakke mellom de to haugene med briketter.
3. Tenn på brikettene. La lokket være av inntil brikettene er dekt med et tynt lag grå aske, cirka 25-30 minutter etter opptenning.
4. Sett en dryppbakke mellom brikettene, midt på kullristen.
5. Plasser grillristen over brikettene.
6. Legg maten på grillristen rett over dryppbakken.
7. Sett lokket på grillen. Se oppskriften for anbefalte steketider.



Antall briketter for indirekte grillmetode

Grill-diameter	Standard briketter for første time	Standard briketter for hver ytterligere time
37 cm	9 per side	6 per side
47 cm	20 per side	7 per side
57 cm	25 per side	8 per side
95 cm	75 per side	22 per side

Følgende oppdelinger, tykkelser, vekt og grilltider er bare ment som retningsgivende. Matlagingstiden påvirkes av faktorer som høyde over havet, vind, temperatur og ønsket gjennomstekingsgrad.

Biffer, fiskefileter, kyllingdeler uten ben og grønnsaker grilles med den direkte metoden i henhold til tiden spesifisert i tabellen, eller til ønsket gjennomstekningsgrad. Vend en gang etter halv steketid.

Steker, kyllingdeler med ben, hele fisk og tykkere oppdelinger grilles med den indirekte metoden i henhold til tiden spesifisert i tabellen, eller til et termometer viser ønsket indre temperatur. Steketider for biff er i henhold til USDAs definisjon av medium gjennomsteking, eller som nevnt i oppskriften.

MERK: En tommelfingerregel for grilling av fisk er: 4–5 minutter pr. 1,25 cm tykkelse; 8–10 minutter pr. 2,5 cm tykkelse.

Oksekjøtt	Tykkelse eller vekt	Ca. steketider
Biff: ytrefilet, rundbiff, entrecôte, T-ben eller indrefilet	2 cm tykk	8–10 min. direkte medium
	2,5 cm tykk	10–12 min. direkte medium
Oksekarbonade	2 cm tykk	8–10 min. direkte medium

Svinekjøtt	Tykkelse eller vekt	Ca. steketider
Kotelett, svinekam eller nakke	2–2,5 cm tykk	10–15 min. direkte medium
Svinkekotelett uten ben	4,5–2,5 cm tykk	10–12 min. direkte medium

Kylling	Tykkelse eller vekt	Ca. steketider
Kyllingbryst, uten ben og skinn	170 g	8–12 min. direkte medium
Kyllinglår, uten ben og skinn	115 g	8–10 min. direkte medium
Kyllingdeler, bryst/vinge med ben		30–40 min. indirekte medium
Kyllingdeler, ben/lår med ben		40–50 min. indirekte medium

Fisk	Tykkelse eller vekt	Ca. steketider
Fisk, filet eller skive	0,6–1,2 cm tykk	3–5 min. direkte høy
	1,2–2,5 cm tykk	5–10 min. direkte høy
	2,5–3,2 cm tykk	10–12 min. direkte høy
Fisk, hel	450 g	15–20 min. indirekte medium

Grønnsaker	Tykkelse eller vekt	Ca. steketider
Asparges		6–8 min. direkte medium
Maiskolbe med belg		10–12 min. direkte medium
		25–35 min. direkte medium
Sjampinjong, shiitake eller liten portabello		8–10 min. direkte medium
		12–15 min. direkte medium
Løk	1,2 cm skiver	8–12 min. direkte medium
Potet	1,2 cm skiver	14–16 min. direkte medium
Squash	Delt i to	6–10 min. direkte medium
	1,2 cm skiver	6–8 min. direkte medium

HELGRILLET KYLLING

Indirekte/Medium

- 2 hele kyllinger, ca. 1,2 kg per kylling
- matolje
- salt og nykværnet pepper

Skyll kyllingene og tørk med papirhåndkle. Vri vingene ned og bakover og fest benene sammen med hyssing. Pensle hele kyllingene og krydre lett med salt og pepper.

Legg kyllingene med brystsidene opp på grillristen og stek til den innvendige temperaturen når 82°C på den tykkeste delen av låret og 77°C i brystet, 75-90 minutter. Legg kyllingene på skjærebrettet og la dem hvile i 10 minutter før du skjærer opp.

KRYDRETE LAMMESPYD

Direkte/Medium

Kryddret appelsinmarinade:

- 1,2 dl oliven- eller matolje
- 0,6 dl rødvinseddik
- 1 spiseskjeer sitronsaft
- 2 spiseskjeer revet appelsinskall
- 1 hakket vårløk
- 1/4 teskje malt kanel
- 1/8 teskje malt kryddernellik

- 1 kg magert lammekjøtt, oppskåret i ca. 3,5 cm terninger

Tilbered den krydrete appelsinmarinaden: Bland alle ingrediensene, legg lammekjøttet i en lav ildfast glassform eller en plastpose og hell marinaden over. Dekk til kjøttet og legg det i kjøleskapet i 4 til 6 timer. Hell av marinaden og sett den til side. Marinaden helles opp i en liten kjele. Kok opp over høy varme og la den koke i ett minutt. Anrett lammestykkene på 4-6 grillspidd i metall. Legg spiddene på grillristen og stek til ønsket resultat er oppnådd, ca. 10 minutter for medium. Pensle spiddene med marinaden under grillingen og vend dem etter halv steketid.

4-6 porsjoner.

ENKLE BIFFER

Direkte/Medium

- 4 Biffer av ytrefilet, indrefilet, T-ben, mørbrad eller entrecôte,
- 350 g pr. stk. og 2,5 cm tykke
- Salt
- Nykværnet pepper
- Extra-virgin olivenolje

Dryss salt og pepper på begge sider av biffene, og trykk krydderet inn i kjøttet. La biffene stå i romtemperatur i 20-30 minutter før steking.

Spray eller pensle begge sider av biffene med olivenolje. Grill biffene i 8-10 minutter over direkte medium varme, til den indre temperaturen når 63°C for medium rå. Vend en gang etter halv steketid. Ta biffene av grillen og la dem hvile i 3-5 minutter. Serveres varme.

4 Porsjoner.

**KLASSISKE KYLLINGBRYST
MED BEN**

Indirekte/Medium

- 4 halve kyllingbryst (med ben og skinn),
280-340 g pr. bryst
- Salt
- Nykvernet svart pepper
- Extra-virgin olivenolje

Skyll kyllingbrystene under kaldt vann og tørk av vannet med papir. Dryss salt og pepper på kyllingbrystene, og pensle eller spray olivenolje på begge sider. Grill kyllingen med skinnet opp over indirekte medium varme i 30-40 minutter, inntil kraften er gjennomsiktig og kjøttet ikke er rosa i midten. For sprøere skinn, grill kyllingen med skinnet ned over direkte medium varme de siste 5 minuttene. Serveres varme.

4 Porsjoner.

FANTASTISKE FISKEFILETER

Direkte/Høy

- 4 sverdfisk- eller kveitefileter, cirka
170-230 g pr. stk., og 2,5 cm tykke
- Salt
- Nykvernet svart pepper
- Extra-virgin olivenolje
- Sitronskiver (valgfritt)

Dryss salt og pepper på fiskefiletene, og pensle eller spray olivenolje på begge sider. Grill filetene over direkte høy varme i 8-10 minutter, til de ikke er gjennomsiktige i midten. Vend en gang etter halv steketid. Serveres varme, eventuelt med sitronskiver.

4 Porsjoner.

KYOTO LAKSEBIFF

Direkte/Medium

- 4 lakseskiver, cirka 2,5 cm tykke
 - Olivenolje
- Til marinaden:
- 1,8 dl soyasaus
 - 1,2 dl appelsinjus-konsentrat
 - 2 ss matlagingsolje
 - 2 ss tomat-saus
 - 1 ts sitronjus
 - 1/2 ts forberedt sennep
 - 1 ts vårløk, hakket
 - 1 fedd hvitløk, hakket
 - 1/2 ts hakket ingefær

Marinade: Bland marinadeingrediensene i en liten bolle, og hell blandingen over lakseskivene i en glassform. Dekk til og sett i kjøleskap i 30-60 minutter. Ta opp lakseskivene og rist av marinaden. Hell marinaden i en gryte og gi den et oppkok over høy varme i ett minutt. Pensle eller spray et tynt lag olivenolje på lakseskivene og legg dem på grillristen. Grill over direkte medium varme i 5-10 minutter (avhengig av tykkelse), til fisken er mør når du kjenner med en gaffel. Vend laksebiffene og pensle med marinade etter halv steketid.

4 Porsjoner.

REKER PÅ SPYD MED KARRISMØR

Direkte/Høy

Karrismør:

- 1,2 dl smør
- 2 spiseskjeer finhakket løk
- 1 teskje klippet frisk dill
- 1-1/2 teskjeer karripulver
- dash hvitløkspulver
- 1 kg store reker med skall
- olivenolje
- lime- eller sitronbåter
- kvaster med frisk dill eller persille

Lag karrismøret: Smelt smøret i en panne over medium til høy varme. Rør inn løk, dill, karripulver og hvitløkspulver og stek i 5 minutter. Tre rekene på seks 30 cm lange grillspidd. La det være litt mellomrom mellom rekene. Pensle eller spray lett med olivenolje. Stek til rekene er møre og får en rosa farge, 2 til 5 minutter, avhengig av størrelse (ikke stek for lenge). Vend spiddene etter halv steketid og pensle da rekene med karrismør. Anrett rekene på et serveringsfat. Garner med limebåter og dill.

4 porsjoner.

RØDE PAPRIKA FYLT MED MOZZARELLA

Direkte/Medium

- 1 liten loff
- 4 ss olivenolje
- 3 mellomstore søte røde paprika
- 6 dl fersk mozzarella ost, i små terninger
- 1-1/2 ts tørket basilikum
- 1 fedd finhakket hvitløk
- Salt
- Nykvernet svart pepper

Skjær brødet i tynne skiver, fjern skorpen og skjær små terninger, cirka 1,25 cm store, til sammen 2,4 dl. Stekes i 3 ss olivenolje til brødterningene er gyldenbrune. La tørke på papir. Skjær toppen av paprikaene, cirka 1,25 cm fra toppen, og sett til side. Fjern forsiktig frøene. Kombiner brødterninger, mozzarella, basilikum, hvitløk og 1 ss olivenolje i en bolle. Bland godt og smak til med salt og pepper. Fyll paprikaene med blandingen og sett på lokk med tannpirker. De fylte paprika settes på grillristen med lokket opp og grilles over indirekte medium varme i 12-15 minutter, eller til paprikaene er myke. Fjern paprikaene fra grillristen, ta av lokket og del i to.

6 Porsjoner.

GRILLET PARADISOppskrift fra *Weber®'s Big Book of Grilling™*

Indirekte/Medium

Til glasur:


- 1,8 dl nypresset appelsinjus
- 1 ss honning
- 1 ss nypresset limejus
- 2 ts maismel (maizena)
- 4 skiver frisk ananas, cirka 1,25 cm tykk pr. skive
- 1 ts tørkede grønne eller svarte pepperkorn
- 4 kuler vaniljeis

Glasur: Bland glasur ingrediensene i en liten gryte og visp helt sammen. Kok over mediumhøy varme til glasuren tykner, 1-2 minutter. Hold glasuren varm og gi det et oppkok igjen rett før servering. Krydre begge sider av ananasskivene med pepperkorn. Grill over indirekte medium varme i 6-8 minutter, inntil de er synlig merket. Vend etter halv steketid. Server ananasskivene med en kule vaniljeis og glasur.


4 Porsjoner.

SIKKERHEDSSYMBOLER

gør dig opmærksom på vigtige oplysninger om **SIKKERHED**.

 Ordene **FARE**, **ADVARSEL** eller **FORSIGTIG** anvendes med **SIKKERHEDSSYMBOL**.

 **FARE** identificerer den alvorligste fare.

 Læs venligst alle sikkerhedsoplysninger, som er indeholdt i denne brugsvejledning.

FARE

- Denne grill er kun beregnet til udendørs brug. Giftige dampe kan ophobe sig og medføre alvorlig personskade eller døden, hvis den anvendes inden døre.
- Tændvæske eller briketter, der er imprægneret med tændvæske, må ikke føjes til varme trækul. Sæt hættten på tændvæskeflasken efter brug og stil den i forsvarlig afstand fra grillen.
- Brug ikke benzin, sprit eller andre meget ustabile væsker til antænding af briketter. Hvis der bruges tændvæske, skal al væske, som måske er løbet gennem bundaftrækkene, fjernes, før briketterne tændes.
- Efterlad ikke spædbørn, børn og husdyr i nærheden af en varm grill uden opsyn.
- Forsøg ikke at flytte en varm grill.
- Brug kun grillen mindst 1,5 m fra alle brændbare materialer.
- Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Sørg for at askeskuffen er korrekt sat på benene under grillens skål.

- Fjern ikke askerne før alle trækullene er fuldstændig udbrændte og helt slukkede.
- Vær ikke iført tøj med løse, flagrende ærmer, når grillen tændes, eller når der grilles.
- Brug ikke grillen, når det blæser kraftigt.

ADVARSEL

- Anvend aldrig alkohol eller benzin til at tænde op eller genantænde! Anvend kun tændingslightere i henhold til EN 1860-3!
- Sørg for at grillen står på en plan overflade hele tiden.
- Fjern låget fra grillen, når briketterne tændes.
- Læg altid briketter oven på trækulsristen og ikke direkte i bunden af skålen.
- Rør aldrig grillens grill- eller trækulsrist for at se, om de er varme.
- Brug grillhandsker eller grydelapper for at beskytte hænderne, når der grilles, eller når aftrækkene justeres.
- Brug passende grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.

- Brug krogen på lågets inderside til at hænge låget på grillskålens side. Læg ikke et varmt låg på et udendørs tæppe eller i græs. Hæng ikke låget på skålens håndtag.
- Læg låget på og luk alle aftræk for at slukke briketterne. Brug ikke vand, da det vil beskadige porcelænsemaljen.
- Læg låget på kedlen for at kontrollere opblusning. Brug ikke vand.
- Håndtér og opbevar varme elektriske startanordninger forsvarligt.
- Hold elektriske ledninger væk fra varme overflader på grillen.

FORSIGTIG

- Hvis bunden fores med alufolie, vil det blokere luftstrømmen. Brug i stedet en drypbakke til at samle kødsaften fra kødet, når det grilles på den indirekte metode.
- Brug af skarpe genstande til rengøring af grillristen eller til fjernelse af aske vil beskadige emaljen.
- Brug af skuremidler på grillristen eller på selve grillen vil beskadige emaljen.

TIPS TIL FØDEVARESikkerhed

- Vask hænderne grundigt med varmt vand og sæbe, før du begynder på tilberedningen af maden og efter håndtering af råt kød, fisk og fjerkræ.
- Tø ikke kød, fisk eller fjerkræ op ved stuetemperatur eller på et køkkenbord. Tø det op i køleskabet.
- Læg aldrig tilberedt mad på den samme tallerken, som den rå mad var på.
- Vask alle tallerkener og køkkenredskaber i varmt sæbevand og skyl dem, når de har været brugt til råt kød eller fisk.

MISLIGHOLDELSE AF NÆVNTE ADVARSLER KAN MEDFØRE ALVORLIG PERSONSKADE ELLER DØDSFALD, BRAND ELLER EKSPLOSION MED EFTERFØLGENDE SKADE PÅ EJENDOM.

SÅDAN STARTES GRILLEN

- Tag låget af og åbn for alle udtræk, inden der tændes op. BEMÆRK: For at sikre tilstrækkelig luftstrøm skal opsamlet aske om nødvendigt fjernes fra grillens bund (først når kullene er gået ud). Trækul skal have ilt for at kunne brænde, så sørg for at aftrækkene ikke er tilstoppede.
- Læg trækullene i en bunke, så der formes en pyramide eller læg kullene i en Weber® RapidFire® grillstarter.
- Læg enten Weber® Lighter Cubes optændingsblokke (de er giffrie, lugtfrie og afgiver ingen smag) eller sammenkrattet avispapir under bunken med trækul og tænd. BEMÆRK: Vi har med vilje udeladt instruktionerne om anvendelse af tændvæske. Grunden hertil er, at vi mener, at valgmulighederne nævnt ovenfor er bedre. Tændvæske sviner og kan overføre en kemisk smag til maden, medmindre væsken afbrændes helt. Hvis du vælger at bruge tændvæske, skal du følge fabrikantens vejledning, og der må ALDRIG tilføjes tændvæske til brændende trækul.
- Når kullene er dækket af et gråligt askelag (som regel efter 25-30 minut-

ter), lægges kullene tilrette med en langskaftet tang i henhold til den grillmetode, du vil anvende.

- For at få en kraftigere udtalt røgsmag, kan der tilføjes træflis eller træstykker (lagt i blød i vand i mindst 30 minutter og derefter afvandet) eller fugtiggjorte friske urter, som f.eks. rosmarin, timian eller laurbær. Læg det våde træ eller urterne direkte på kullene lige før du begynder at grille.
- Når låget tages af under tilberedningen, skal det løftes til siden i stedet for lodret op. Hvis det løftes lodret op, kan akslen blive suget med op på maden.

NEMME PUNKTER TIL STORSLÅET GRILLNING

Følg disse tips og det kan ikke gå galt for hverken dig eller din middag.

- Direkte, indirekte eller lidt af hvert? Læs opskriften og læs instruktionerne til opstilling af grillen. Der er to tilberedningsmetoder med en Weber® grill—direkte og indirekte. Se de efterfølgende sider for specifikke instruktioner.

- Forsøg ikke at spare tid ved at lægge mad på grillen, inden den er helt klar. Lad kullene brænde, til de er dækket af et gråligt askelag (hold aftrækkene åbne, så ilden ikke går ud).
- Sving rundt med paletkniven og tangen, men glem alt om gaflen. Du har sikkert set folk, som stikker i deres kød med en gaffel—måske har du selv gjort det. Hold op med det! Kødsaften og smag løber ud, og det kan udtørre maden.
- Sørg for at der er plads til maden på grillen med låget på. En afstand på mindst 2,5 cm mellem maden og låget er ideelt.
- Modstå lysten til at løfte låget for at se til middagen for tit. Hver gang, du fjerner låget, slipper der varme ud, hvilket betyder, at det vil vare længere, før maden er færdig.
- Vend kun maden én gang, medmindre opskriften siger noget andet.
- Du kan bedre styre opblusning, formindske tilberedningstiden og få et overordnet bedre resultat, hvis du griller med låget på.

- Modstå lysten til at bruge paletkniven til at trykke ned på madvarer, som f.eks. hamburgere. Du klemmer den pragtfulde smag ud.
- Lidt madolie hjælper med at give maden en ensartet bruning og forhindrer maden i at sætte sig fast på grillristen. Pensl eller spray altid madolie på maden, ikke grillristen.

NEM VEDLIGEHOLEDSE SE AF GRILLEN

Få din Weber® grill til at holde i mange år ved at give den en grundig rengøring én gang om året.

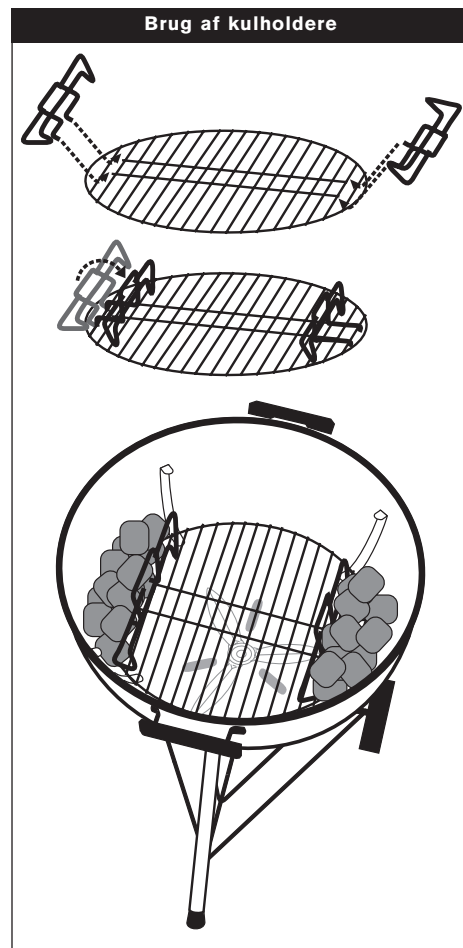
DET ER NEMT AT GØRE:

- Sørg for at grillen er kold, og at kullene er helt gået ud.
- Fjern grill- og briketristene.
- Fjern asken.
- Vask grillen med mildt sæbevand. Skyl den grundigt med rent vand og tør den af.

- Det er ikke nødvendigt at gøre grillristen ren efter hvert brug. Rester kan blot løsnes med en grillbørste med messingbørster eller sammenkrøllet alufolie, hvorefter der tørres af med køkkenrulle.

BRUG AF KULHOLDERE

1. Åbn grillens top- og bundaftræk, og tag låget af.
2. Placér grillristen således, at stålstængerne går på tværs af grillen (fra håndtag til håndtag). Dermed placeres kulholderne således, at kullene kommer til at vende væk fra håndtagene.
3. Hægt kulholderne på den yderste tværstang i hver ende af grillristen. den forreste del af kulholderen skal vippes ind over den tredjejerde tværstang, så den sidder fast.

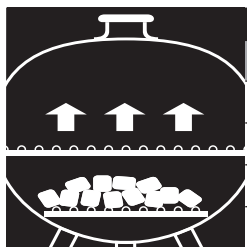


DIREKTE METODE

Den direkte metode betyder, at maden tilberedes direkte over klargjorte briketter. Ved hver tilberedning bør maden vendes én gang halvvejs gennem grilltiden. Brug den direkte metode til madvarer, der kan tilberedes på under 25 minutter: bøffer, koteletter, kebabs, grønsager og lignende.

1. Åbn alle aftræk.
2. Læg den anbefalede mængde briketter i en bunke i midten af briketter (der henvises til skemaet nedenfor).

3. Tænd briketterne. Læg ikke låget på, før briketterne har et gråligt askelag, ca. 25 – 30 minutter.
4. Arrangér de klargjorte briketter ensartet på trækulsristen.
5. Sæt grillristen over kullene.
6. Læg maden på grillristen.
7. Læg låget på grillen. Rådfør med opskriften for anbefalede tilberedningstider.

**Antal trækulsbriketter ved brug af den direkte metode**

Grillens diameter	Antal briketter
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150

INDIREKTE METODE

Anvend den indirekte metode til madvarer, som kræver mere end 25 minutters tilberedning eller til madvarer, som er så delikate, at direkte udsættelse for varmekilden ville udtørre eller branke dem. Det kan f.eks. være stege, fjerkræsstykker med ben i og hele fisk samt sarte fiskefileter. Klargjorte briketter arrangeres på hver side af maden. Varmen stiger op, reflekterer fra låget og grillens indersider og cirkulerer, så maden bliver tilberedt ens på alle sider. Det er ikke nødvendigt at vende maden. Bemærk: For kødstykker,

som skal tilberedes længere end 1 time, skal der tilføjes flere briketter til hver side som angivet i skemaet.

1. Åbn alle aftræk.
2. Anbring den anbefalede mængde briketter på hver side af briketristen (der henvises til skemaet nedenfor). Efterlad tilstrækkelig plads til en drypbakke mellem kullene.
3. Tænd trækulsbriketterne. Læg ikke låget på, før kullene har et gråligt askelag, ca. 25 – 30 minutter.

4. Sæt en drypbakke mellem kullene i midten af briketristen.
5. Sæt grillristen oven på kullene.
6. Anbring madvarerne på grillristen lige over drypbakken.
7. Læg låget på grillen. Rådfør med opskriften for anbefalede tilberedningstider.



Antal trækulsbriketter ved brug af den indirekte metode

Grillens diameter	Antal standardbriketter til den første time	Antal standardbriketter, der skal hældes på for hver ekstra time
37 cm	9 i hver side	6 i hver side
47 cm	20 i hver side	7 i hver side
57 cm	25 i hver side	8 i hver side
95 cm	75 i hver side	22 i hver side

De følgende udskæringer, tykkelser, vægtforhold og grilltider er vejledende, ikke faste regler. Tilberedningstider påvirkes af faktorer, såsom højde, blæst, udendørs temperatur og ønsket gennemstegningsgrad.

Bøffer, fiskefileter, kyllingestykker uden ben og grønsager grilles med den direkte metode i den tid, som er anført på skemaet eller til den ønskede gennemstegningsgrad, idet de vendes én gang halvvejs gennem grilltiden.

Stege, kyllingestykker med ben, hele fisk og tykkere udskæringer grilles med den indirekte metode i den tid, som er anført på skemaet, eller til et stegetermometer viser den ønskede indvendige temperatur. Tilberedningstiderne for oksekød er iflg. USDA's (United States Department of Agriculture) bestemmelse for medium gennemstegningsgrad, medmindre andet er noteret.

Bemærk: Generel regel til tilberedning af fisk: 4-5 minutter pr. 1,25 cm tykkelse, 8-10 minutter pr. 2,5 cm tykkelse.

Oksekød	Tykkelse eller vægt	Omtrentlig Grilltid
Bøf: Tyksteg, stor bøf, højreb, t-bone eller mørbrad	2 cm tyk	8–10 min. direkte medium
	2,5 cm tyk	10–12 min. direkte medium
Hakkebøf	2 cm tyk	8–10 min. direkte medium

Svinekød	Tykkelse eller vægt	Omtrentlig Grilltid
Kotelet: svinekam mørbrad eller nakke	2 – 2,5 cm tyk	10–15 min. direkte medium
Mørbradkotelet, uden ben	4,5 – 2,5 cm tyk	10–12 min. direkte medium

Fjerkræ	Tykkelse eller vægt	ca. grilltid
Kyllingebryst, uden ben og skind	170 g	8–12 min. direkte medium
Kyllingeoverlår, uden ben og skind	115 g	8–10 min. direkte medium
Kyllingestykker, bryst/vinge med ben		30–40 min. indirekte medium
Kyllingestykker, lår/overlår med ben		40–50 min. indirekte medium

Fisk	Tykkelse eller vægt	ca. grilltid
Fisk, filet eller kotelet	0,6 – 1,2 cm tyk	3–5 min. direkte høj
	1,2 – 2,5 cm tyk	5–10 min. direkte høj
	2,5 – 3,2 cm tyk	10–12 min. direkte høj
Fisk, hel	450 g	15–20 min. indirekte medium

Grønsager	Tykkelse eller vægt	ca. grilltid
Asparges		6–8 min. direkte medium
Majskolbe,		10–12 min. direkte medium
i skallen		25–35 min. direkte medium
Champignon, svampe eller små		8–10 min. direkte medium
Portabello svampe		12–15 min. direkte medium
Løg	1,2 cm skiver	8–12 min. direkte medium
Kartoffel	1,2 cm skiver	14–16 min. direkte medium
Courgette	Halveret	6–10 min. direkte medium
	1,2 cm skiver	6–8 min. direkte medium

HELSTEGT KYLLING

Indirekte/middel

- 1 hel kylling, 2-2 1/2 kg
- madolie
- salt og friskkværnet peber

Skyl kyllingen, og tør den med køkkenrulle. Vrid vingespidserne om på ryggen, og snør lårene sammen med snor. Pensl hele kyllingen med olie, og krydr den let med salt og peber.

Læg kyllingen på stegeristen med brystet op, og grill den i 1-1/4 – 1-1/2 time, indtil kerntemperaturen når op på ca. 82°C, hvor låret er tykkest, og ca. 77°C i brystet. Læg kyllingen på en tallerken, og lad den trække 10 minutter, inden den udskæres.

KRYDREDE LAMMEKEBABS

Direkte/Middel

Appelsin-krydderimarinade:

- 1-1/4 dl oliven- eller madolie
- 1/2 dl rødvinseddike
- 1 spsk. citronsaft
- 2 spsk. revet appelsinskal
- 1 hakket forårsløg med top
- 1/4 tsk. stødt kanel
- 1/8 tsk. stødt nelliker
- 1 kg magert lammekød,
skåret i tern på 3-4 cm

Lav appelsin-krydderimarinaden: Bland alle ingredienser, læg lammekødet i et lavt ildfast glasfad eller i en frostpose, og hæld marinaden over kødet. Stil det overdækkede kød koldt i 4 - 6 timer. Hæld marinaden fra lammekødet, og gem den. Hæld marinaden i en lille kasserolle, og kog den ved høj varme i 1 minut. Sæt lammekødet på 4 - 6 metalspyd. Læg grillspydene på grillristen, og grill dem ca. 10 minutter, så kødet er medium. Pensl grillspydene med marinaden under grillningen. Vend grillspydene, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Til 4-6 personer.

ENKLE BØFFER

Direkte/Medium

- 4 Bøffer af tyksteg, mørbrad, t-bone, tyndsteg eller højreb, ca. 350 g hver og 2,5 cm tykke
- Groft salt
- Friskkværnet sort peber
- Jomfruolie Ekstra jomfruolie

Begge sider af bøfferne kryddres med salt og peber, idet krydderierne trykkes ind i kødet. Lad bøfferne stå ved stuetemperatur i 20-30 minutter, før de grilles.

Derefter sprayer eller pensles begge sider af bøfferne med olivenolie. Bøfferne grilles over direkte medium varme, til bøffernes temperatur er 63°C for medium/rå, 8-10 minutter, idet de vendes én gang halvvejs gennem grilltiden. De fjernes fra grillen og hviler i 3-5 minutter. Serveres varme.

4 Personer.

**KLASSISKE KYLLINGEBRYSTER
MED BEN**

Indirekte/Medium

- 4 halve kyllingebryster (med ben og skind), 280-340 g hver
- Groft salt
- Friskkværnet sort peber
- Ekstra jomfruolie

Kyllingebrysterne skylles under koldt vand og tørres med køkkenrulle. De krydres med salt og peber og pensles eller sprayes let på begge sider med olivenolie. Kyllingen grilles med skindsiden opad, over indirekte medium varme, til kødsaften er klar, og kødet ikke længere er pink ved benet, 30-40 minutter. Hvis der ønskes sprødt skind, grilles brysterne med skindsiden nedad over direkte medium varme de sidste 5 minutter. Serveres varme.

4 Personer.

FANTASTISKE FISKEFILETER

Direkte/Høj

- 4 sværdfisk eller helleflynderfileter, ca. 170-230 g hver og 2,5 cm tykke
- Groft salt
- Friskkværnet sort peber
- Ekstra jomfruolie
- Citronskiver (valgfrit)

Fiskefileterne krydres med salt og peber og pensles eller sprayes let på begge sider med olivenolie. Fileterne grilles over direkte høj varme, til de ikke er gennemsigtige i midten, 8-10 minutter, idet de vendes én gang halvvejs gennem grilltiden. Serveres varme med citronskiver, hvis ønsket.

4 Personer.

LAKSEKOTELET KYOTO

Direkte/Medium

- 4 laksekoteletter, ca. 2,5 cm tykke
- Olivenolie

Til marinaden:

- 1,8 dl sojasauce
- 1,2 dl koncentreret appelsinjuice
- 2 spiseskefulde madolie
- 2 spiseskefulde tomatsovs
- 1 teskefuld citronsaft
- 1/2 teskefuld sennep
- 1 spiseskefuld hakket forårsløg med top, hakket
- 1 fed hakket hvidløg
- 1/2 teskefuld hakket ingefær

For at lave marinaden: Ingredienserne til marinaden piskes sammen i en lille skål. Blandingen hældes over laksekoteletterne i en lav bradepande og sættes i køleskabet tildækket i 30-60 minutter. Marinaden hældes fra laksen og gemmes. Den gemte marinade hældes i en lille gryde, som bringes i kog over høj varme og koger 1 helt minut. Koteletterne pensles eller sprayes let med olivenolie og lægges på grillristen. De grilles over direkte medium varme, til fisken er mør og går i flager med en gaffel, 5-10 minutter, afhængigt af fiskens tykkelse. Laksen vendes og pensles med marinade én gang halvvejs gennem tilberedningstiden.

4 Personer.

REJEKEBABS MED KARRYSMØR

Direkte/Høj

Karrysmør:

- 125 g smør
- 2 spsk. finthakket løg
- 1 tsk. frisk, klippet dild
- 1 – 1-1/2 tsk. karry
- en knivspids hvidløgpulver
- 1 kg store pillede, rengjorte rejer
- olivenolie
- lime- eller citronbåde
- friske dild- eller persillekviste

Lav karrysmørret: Smelt smørret i en lille bakke ved middelhøj varme. Tilsæt løg, dild, karry og hvidløgpulver, og kog blandingen i 5 minutter. Sæt rejerne på 30 cm lange grillspyd med lidt mellemrum. Pensl eller spray rejerne let med olivenolie. Grill dem i 2-5 minutter, alt afhængig af størrelse, indtil de bliver lyserøde og møre. Grill endelig ikke rejerne for længe. Vend grillspydene, og pensl dem med karrysmør, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Læg de grillede rejer på en tallerken. Pynt dem med limebåde og dild.

Til 4 personer.

GRILLEDE RØDE PEBERFRUGTER MED MOZZARELLA

Indirekte/Medium

- 1 lille sprødt italiensk brød
- 4 spiseskefulde olivenolie
- 3 medium røde søde peberfrugter
- 6 dl frisk mozzarellaost, skåret i små terninger
- 1/2–1 teskefuld tørret basilikum
- 1 fed finthakket hvidløg
- Groft salt
- Friskkværnet sort peber

Brødet skæres i tynde skiver, skorpen fjernes og skiverne skæres i 1,25 cm brødterninger, tilstrækkelig til at der bliver 2,4 dl. Terningerne ristes i 3 spiseskefulde olivenolie, til de er gyldne. De tørres let med køkkenrulle. Toppen af peberfrugterne skæres af, ca. 1,25 cm fra toppen og gemmes. Frøene og hinderne fjernes forsigtigt. I en skål blandes brødterninger, mozzarella, basilikum, hvidløg og den ene resterende spiseskefuld olie. Blandingens røres godt sammen og salt og peber tilsættes efter smag. Peberfrugterne fyldes med blandingen, toppene sættes på igen og fastgøres med tandstikker. Peberfrugterne placeres på grillristen med toppens side opad og grilles over indirekte medium varme i 12-15 minutter, eller indtil peberfrugterne er bløde, men stadig har form. Peberfrugterne fjernes fra risten, når de er færdige. Toppene fjernes og peberfrugterne deles på den lange led.

6 Personer.

GRILLET PARADIS

Opskrift Weber®'s Big Store Kogebog of Grilling™

Indirekte/Medium

Til glasuren:

- 1,8 dl frisk appelsinjuice
- 1 spiseskefuld honning
- 1 spiseskefuld frisk limejuice
- 2 teskefulde majsstivelse
- 4 skiver frisk ananas, hver ca. 1,25 cm tyk
- 1 teskefuld knuste, tørrede grønne peberkorn eller knuste sorte peberkorn
- 4 portioner vaniljeis

For at lave glasuren: Ingredienserne til glasuren blandes i en lille gryde og piskes til jævn konsistens. Blandingens bringes i kog over medium-høj varme og koger til en tyk konsistens, 1-2 minutter. Glasuren holdes varm eller varmes op igen inden servering. Begge sider af ananasskiverne krydres med peberkorn og grilles over indirekte medium varme, til de er godt brune, 6-8 minutter, idet de vendes én gang halvvejs gennem grilltiden. Hver ananasskive serveres med en portion is og glasuren dryppet henover.

4 Personer.

⚠ Los **SÍMBOLOS DE SEGURIDAD** le indicarán la información importante en materia de seguridad.

⚠ Las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** se utilizarán junto con el **SÍMBOLO DE SEGURIDAD**.

⚠ **PELIGRO** servirá para identificar el peligro más grave.

⚠ Lea detenidamente la información de seguridad que aparece en este manual del propietario.

PELIGRO

- Esta barbacoa está diseñada para su uso al aire libre únicamente. En caso de utilizarse en lugares cerrados, se acumularán emanaciones tóxicas que pueden ocasionar lesiones graves e incluso la muerte.
- No agregue líquido de encendido ni carbón impregnado con líquido a carbón que ya esté encendido. Cierre el envase de líquido de encendido después de su uso y póngalo a una distancia segura de la barbacoa.
- No utilice gasolina, alcohol ni ningún otro líquido de gran volatilidad para encender el carbón. Si se utiliza líquido de encendido, antes de encender el carbón, retire cualquier resto de líquido que pueda haber caído por los orificios de ventilación inferiores.
- No deje a niños o animales sin vigilancia cerca de una barbacoa caliente.
- No intente mover una barbacoa caliente.
- No utilice la barbacoa a menos de 1,5 m de distancia de materiales combustibles.
- Antes de utilizar la barbacoa, asegúrese de que todas las piezas están colocadas

en su sitio. Asegúrese de que el recogedor de ceniza está bien colocado en las patas por debajo del recipiente de la barbacoa.

- No retire las cenizas hasta que el carbón se haya consumido y esté completamente apagado.
- Procure no llevar ropa con mangas amplias mientras enciende o utiliza la barbacoa.
- No utilice la barbacoa en condiciones de vientos fuertes.

ADVERTENCIA

- No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender la barbacoa. Utilice únicamente encendedores compatibles con la norma EN 1860-3.
- Mantenga la barbacoa en una posición nivelada en todo momento.
- Retire la tapa de la barbacoa mientras enciende el carbón.
- Coloque siempre el carbón sobre la rejilla del carbón y nunca directamente en el fondo del recipiente.

- Nunca toque la rejilla del carbón, la parrilla de asado ni la barbacoa para comprobar si están calientes.
- Utilice guantes para barbacoa o paños de cocina para protegerse las manos mientras cocina o ajusta los orificios de ventilación.
- Use utensilios adecuados para barbacoas, con mangos largos y resistentes al calor.
- Utilice el gancho situado en la parte interior de la tapa para colgarla en el lateral del recipiente de la barbacoa. Evite colocar una tapa caliente sobre alfombras o el césped. No cuelgue la tapa en el asa del recipiente.
- Para apagar el carbón, coloque la tapa y cierre todos los orificios de ventilación. No utilice agua ya que se deteriorará el acabado de porcelana.
- Para controlar las llamas, tape la barbacoa. No utilice agua.
- Maneje y guarde los encendedores eléctricos calientes con cuidado.
- Mantenga los cables eléctricos lejos de las superficies calientes de la barbacoa.

PRECAUCIÓN

- No recubra el recipiente con aluminio ya que se obstruirá el flujo de aire. En su lugar, utilice una bandeja para recoger las gotas que desprende la carne al cocinarla por el método indirecto.
- No utilice objetos afilados para limpiar la parrilla ni quitar la ceniza ya que ello podría deteriorar el acabado.
- Asimismo, el uso de limpiadores abrasivos en la parrilla o la propia barbacoa deteriorará el acabado.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier plato y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.

- No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre la encimera. Descongele los alimentos en el frigorífico.
- No coloque nunca alimentos cocinados en la misma fuente en la que haya colocado alimentos crudos.
- Lave con agua y jabón todas las fuentes y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y aclárelos

SI SE IGNORAN ESTAS INDICACIONES DE PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN, SE PUEDEN PRODUCIR LESIONES GRAVES O LA MUERTE, O BIEN UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE PUEDE OCASIONAR DAÑOS A LA PROPIEDAD

ENCENDIDO DE LA PARRILLA

- Antes de encender el fuego, quite la tapa y abra todos los orificios de ventilación. NOTA: Para que haya un flujo de aire adecuado, retire las cenizas acumuladas del fondo de la parrilla, si hubiera (sólo después de que se hayan apagado las brasas por completo). El carbón necesita recibir oxígeno para su combustión. Asegúrese de que ningún objeto bloquea los orificios de ventilación.
- Apile las briquetas formando una pirámide, o bien apile el carbón en un encendedor tipo chimenea Weber® RapidFire®.
- Coloque pastillas de encendido Weber® lighter cubes (no son tóxicas, y son inodoras e insípidas), o papel de periódico bajo la pila de briquetas y enciéndalo. NOTA: No hemos incluido, de forma deliberada, las instrucciones para utilizar el líquido de encendido. Ello es debido a que pensamos que las opciones descritas anteriormente resultan más útiles. El líquido de encendido es menos limpio y puede impregnar los alimentos con un sabor químico a menos que se quemara por completo. En caso de que decida utilizar el líquido de encendido,

siga las instrucciones del fabricante y no añada NUNCA líquido de encendido a un fuego encendido.

- Cuando el carbón aparezca recubierto con una ligera capa de ceniza (generalmente a los 25 o 30 minutos), recoleque el carbón con unas pinzas largas según el método de cocción que vaya a utilizar.
- Para aromatizar el humo, puede agregar astillas o troncos de madera (sumergidos en agua durante un mínimo de 30 minutos y escurridos), o bien hierbas aromáticas humedecidas como romero, tomillo u hojas de laurel. Coloque la madera húmeda o las hierbas directamente sobre el carbón antes de empezar a cocinar.
- Si necesita retirar la tapa mientras está cocinando, levántela hacia un lado y no hacia arriba. Si levanta la tapa hacia arriba, podría crearse un efecto de succión y hacer que cayese ceniza en los alimentos.

PASOS SENCILLOS PARA ASAR A LA PARRILLA

Tenga en cuenta las siguientes sugerencias y no se equivocará. Ni se le arruinará la cena.

- ¿Método de cocción directa, indirecta

o ambos? Lea la receta y busque las instrucciones para la utilización de la parrilla. Existen dos métodos para cocinar en las parrillas Weber®: directo e indirecto. Para obtener instrucciones concretas, consulte las páginas siguientes.

- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en una parrilla que aún no está lista. Deje que se quemara el carbón hasta que tenga una ligera capa de ceniza gris (mantenga los orificios de ventilación abiertos para que no se apague el fuego).
- Mueva la espátula y utilice las pinzas, pero olvídense del tenedor. Es probable que haya visto que algunas personas pinchan la carne con él, e incluso usted mismo. Si es así, deje de hacerlo. Ello favorece la pérdida del jugo y el sabor haciendo que la comida quede menos jugosa.
- Asegúrese de que la comida cabe en la parrilla con la tapa puesta. Como mínimo, debe haber un espacio de 2,5 cm entre los alimentos y la tapa.
- Intente resistir el impulso de abrir la tapa cada dos minutos para comprobar el estado de la comida. Cada vez que

levanta la tapa, se escapa el calor, lo que significa que tardará más tiempo en llevar la comida a la mesa.

- A menos que en la receta se especifique otra cosa, dele la vuelta sólo una vez.
- Si cocina con la tapa cerrada, controlará la aparición de llamas, reducirá el tiempo de cocción y obtendrá mejores resultados.
- No presione la espátula sobre los alimentos como se hace con las hamburguesas. Así se perderá todo el sabor.
- Si pone una ligera capa de aceite sobre la comida, ésta se tostará de forma uniforme y evitará que se pegue a la parrilla. Aplique una capa de aceite de oliva con un pincel o un pulverizador en los alimentos, no en la parrilla de asado.

MANTENIMIENTO SENCILLO DE LA BARBACOA

Para prolongar la vida útil de su barbacoa Weber®, límpiela en profundidad una vez al año.

- Asegúrese de que la barbacoa se ha enfriado y de que el carbón está completamente apagado.
- Retire las parrillas de cocción y del carbón.

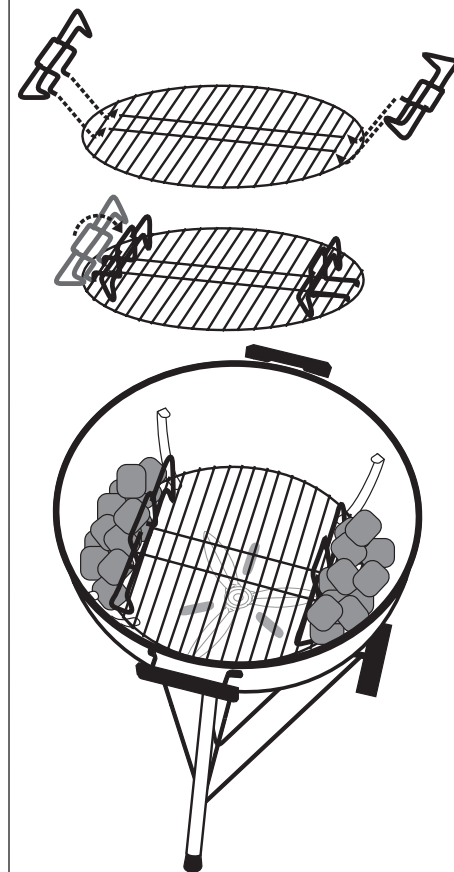
- Quite las cenizas.
- Limpie la barbacoa con un detergente suave y agua. Aclárela con agua limpia y séquela por completo.
- No es necesario que limpie la parrilla de asado después de cada uso. Bastará con que retire los restos con un cepillo de cerdas metálicas o con una bola de papel de aluminio. A continuación, límpielo con papel de cocina.

USO DE DIVISORES DE CARBÓN

1. Abra las rejillas de ventilación superior e inferior y retire la tapa.
2. Coloque la parrilla del carbón de tal modo que las varillas de acero crucen la barbacoa de mango a mango. Al seguir este procedimiento, los divisores del carbón de instalarán frente a los mangos de la barbacoa. Así, el carbón quedará alejado de los mangos.
3. Coloque los divisores de tal modo que cuelguen por la parte exterior de las varillas rectas de la parrilla del carbón. La parte frontal de los divisores de carbón deberá deslizarse por la

tercera varilla de la parrilla del carbón y encajarse apropiadamente

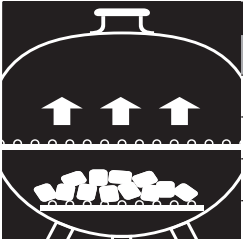
USO DE DIVISORES DE CARBÓN



MÉTODO DIRECTO

El método directo indica que los alimentos se cocinan directamente sobre los carbones preparados. Para obtener una cocción uniforme, deberá dar la vuelta una vez a los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación. Utilice el método directo para alimentos que necesiten menos de 25 minutos de preparación: filetes, chuletas, brochetas, verduras y similares.

1. Abra todos los orificios de ventilación.
2. Apile la cantidad de briquetas de carbón recomendada en el centro de la parrilla (consulte el gráfico que aparece abajo).
3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que las briquetas tengan una ligera capa de ceniza gris, transcurridos 25 ó 30 minutos aproximadamente.
4. Distribuya de forma uniforme las briquetas preparadas en la parrilla del carbón.
5. Coloque la parrilla sobre el carbón.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla.
7. Ponga la tapa en la barbacoa. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.



Guía de briquetas de carbón vegetal para el método de cocción directa

Diámetro de la parrilla	Número de briquetas necesario
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150


MÉTODO INDIRECTO

Utilice el método indirecto para alimentos que necesiten un tiempo de cocinado de 25 minutos o más, o para aquellos alimentos que se secarían demasiado o se chamuscarían si se expusiesen directamente a las llamas. Como ejemplo podemos citar los asados, aves con hueso, pescados enteros, así como filetes de pescado. Para cocinar según el método indirecto, las briquetas de carbón preparado se colocan a los lados de los alimentos. El calor sube, se refleja en la tapa y en las superficies de la parrilla y circula para cocinar lentamente los

alimentos de forma uniforme. No hay necesidad de darles la vuelta. NOTA: En el caso de carnes que requieran más de una hora de cocción, se deben añadir briquetas adicionales a cada lado como se indica en el gráfico.

1. Abra todos los orificios de ventilación.
2. Coloque la cantidad de briquetas de carbón recomendadas a cada lado de la parrilla (consulte el gráfico que aparece abajo). Deje espacio suficiente para colocar una bandeja entre los trozos de carbón.

3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que el carbón tenga una ligera capa de ceniza gris, transcurridos 25 ó 30 minutos aproximadamente.
4. Coloque una bandeja entre los trozos de carbón en el centro de la parrilla.
5. Coloque la parrilla sobre el carbón.
6. Coloque los alimentos en la parrilla directamente sobre la bandeja.
7. Coloque la tapa en la parrilla. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.

	Guía de briquetas de carbón vegetal para el método de cocción indirecta		
	Diámetro de la barbacoa	Número de briquetas estándar durante la primera hora	Número de briquetas estándar de a agregar después de cada hora
37 cm	9 por cada lado	6 por cada lado	
47 cm	20 por cada lado	7 por cada lado	
57 cm	25 por cada lado	8 por cada lado	
95 cm	75 por cada lado	22 por cada lado	

La información siguiente sobre cortes, grosores, pesos y tiempos pretende servir de guía pero no debe interpretarse como una información exacta. Los tiempos de cocción se ven afectados por factores tales como la altitud, el viento, la temperatura ambiente y el punto de cocción deseado.

Cocine a la parrilla filetes, filetes de pescado, piezas de pollo deshuesado y verduras mediante el método directo

durante el tiempo especificado, o bien hasta alcanzar el punto de cocción deseado, dando la vuelta a los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación.

Cocine a la parrilla asados, aves sin deshuesar, pescados y alimentos cortados con grosor mediante el método indirecto durante el tiempo especificado en la tabla, o bien hasta que un termómetro de lectura

instantánea marque la temperatura interna deseada. Los tiempos de cocción para carne de vacuno son los especificados por el USDA (Departamento de Agricultura de los EE.UU.) para un punto de cocción medio, a menos que se especifique lo contrario.

Nota: Norma general para cocinar pescado: 4 a 5 minutos para grosores de 1,25 cm; 8 a 10 minutos para 2,5 cm.

Ternera	Grosor o Peso	Tiempo de Preparación Aproximado
Filete: estilo Nueva York bistecs, medallón, chuletón o lomo	1,90 cm de grosor	8–10 min. Método directo, fuego medio
	2,5 cm de grosor	10–12 min. Método directo, fuego medio
Hamburguesa de ternera	1,90 cm de grosor	8–10 min. Método directo, fuego medio

Cerdo	Grosor o Peso	Tiempo de Preparación Aproximado
Chuleta: costilla o lomo	1,90 a 2,5 cm de grosor	10–15 min. Método directo, fuego medio
Chuleta de lomo sin hueso	4,44 a 2,5 cm de grosor	10–12 min. Método directo, fuego medio

Aves	Grosor o Peso	Tiempo de Preparación Aproximado
Pechuga de pollo sin hueso y sin piel	170 gr	8–12 min. Método directo, fuego medio
Muslo de pollo, sin hueso y sin piel	113 gr	8–10 min. Método directo, fuego medio
Pollo en trozos, con hueso, pechugas y alas		30–40 min. Método indirecto, fuego medio
Pollo en trozos, con hueso, muslos y patas		40–50 min. Método indirecto, fuego medio

Pescado	Grosor o Peso	Tiempo de Preparación Aproximado
Pescado, filete o rodaja	0,6 a 1,27 cm de grosor	3–5 min. Método directo, fuego vivo
	1,27 a 2,5 cm de grosor	5–10 min. Método directo, fuego vivo
	2,5 a 3,17 cm de grosor	10–12 min. Método directo, fuego vivo
Pescado, entero	450 gr	15–20 min. Método indirecto, fuego medio

Verduras	Grosor o Peso	Tiempo de Preparación Aproximado
Espárragos		6–8 min. Método directo, fuego medio
Maíz, con farfolla y sin farfolla		10–12 min. Método directo, fuego medio
		25–35 min. Método directo, fuego medio
Seta, tipo Shiitake o Portabello		8–10 min. Método directo, fuego medio
		12–15 min. Método directo, fuego medio
Cebolla	1,27 cm	8–12 min. Método directo, fuego medio
Patata	1,27 cm	14–16 min. Método directo, fuego medio
Calabacín	Partido por la mitad	6–10 min. Método directo, fuego medio
	1,27 cm	6–8 min. Método directo, fuego medio

POLLO ASADO ENTERO

Con fuego indirecto/intensidad media

- 1 pollo entero, de 2 ó 2 1/2 kg de peso
- Aceite
- Sal y pimienta recién molida

Lave el pollo y séquelo con servilletas de papel. Tire hacia atrás de los extremos de las alas y ate las patas del pollo con una cuerda. Extienda un poco de aceite con un pincel por la parte exterior del pollo, y sazónelo con sal y pimienta. Coloque el pollo, con la pechuga hacia arriba, sobre la bandeja de asado y cocínelo en la barbacoa hasta que la temperatura interna alcance los 82°C en la parte más gruesa de los muslos y 77°C en las pechugas, durante aprox. 1-1/4 ó 1-1/2 horas. Coloque el pollo en una fuente para servir; déjelo reposar durante unos 10 minutos antes de trincharlo.

4 ó 6 Raciones.

KABOBS Ó BROCHETAS DE CORDERO CON ESPECIAS

Con fuego Directo/Intensidad Media

Marinado de naranjas y especias:

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada sopera de jugo de limón
- 2 cucharadas soperas de piel de naranja rallada
- 1 cebolla verde y una corona de cebolla, picadas
- una pizca de canela en polvo
- una pizca de ajos en polvo
- 1 kg de cordero magro, cortado en pedazos de 3 - 4 cm

Prepare el marinado de naranjas y especias: Mezcle todos los ingredientes; viértalo sobre el cordero en un platón llano de cristal ó en una bolsa de plástico resistente. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico durante

4 ó 6 horas. Retire el cordero del marinado, escúrralo y guarde el marinado. Vierta el marinado que ha guardado en una pequeña cazuela. Póngalo a hervir y déjelo que hierva durante 1 minuto completo.

Coloque el cordero en forma de 4 ó 6 pinchos de metal a modo de brochetas. Coloque los kabobs ó brochetas en la bandeja de asado; cocínelos a la parrilla hasta que estén a su gusto, unos 10 minutos para que estén en su punto. Extienda el marinado sobre los kabobs con un pincel mientras se hace a la parrilla; dé la vuelta a los kabobs a la mitad del tiempo de preparación.

4 ó 6 Raciones.

FILETES

Método Directo/Fuego Medio

- 4 tiras de carne estilo Nueva York, lomo, chuletón, solomillo o medallones de carne, con un peso aproximado de 340 gramos cada uno y de grosor 2,5 cm.
- Sal Kosher
- Pimienta fresca molida
- Aceite de oliva virgen extra

Salpimente los filetes presionando las especias contra la carne para que penetren. Déjelos a temperatura ambiente durante 20 ó 30 minutos antes de asarlos a la parrilla. Aplique aceite de oliva con un pincel o pulverice ambos lados de los filetes. Ase los filetes a fuego medio directo hasta que la temperatura interna alcance los 62,80 °C, durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación. Retírelos de la parrilla y déjelos reposar de 3 a 5 minutos. Sírvese caliente.

4 Raciones.

PECHUGAS DE POLLO CON HUESO AL ESTILO CLÁSICO

Método Indirecto/Fuego Medio

- 4 medias pechugas de pollo (con hueso y piel), con un peso aproximado de 285 a 350 gramos cada una
- Sal Kosher
- Pimienta negra fresca molida
- Aceite de oliva virgen extra

Lave las pechugas con agua fría y séquelas con servilletas de papel. Salpimente las pechugas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase el pollo, con la parte de la piel hacia arriba, sobre fuego medio e indirecto hasta que el jugo sea de color claro, y la carne pierda su color rosáceo en la zona del hueso, durante 30 a 40 minutos. Para que la piel quede crujiente, ase las pechugas con la parte de la piel hacia abajo sobre fuego medio directo durante los últimos 5 minutos del tiempo de preparación. Sírvese caliente.

4 Raciones.

FILETES DE PESCADO

Método Directo/Fuego Vivo

- 4 filetes de pez espada o fletán, con un peso aproximado de 170 a 225 gramos cada uno
- Sal Kosher
- Pimienta negra fresca molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Rodajas de limón (optativo)

Salpimente los filetes de pescado y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase los filetes sobre fuego vivo directo hasta que pierdan transparencia en el centro, durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación. Sírvese caliente con rodajas de limón si lo desea.

4 Raciones.

FILETE DE SALMÓN ESTILO KYOTO

Método directo/Fuego medio

- 4 filetes de salmón de 2,5 cm de grosor
- Aceite de oliva

Para la marinada:

- 1,8 dl de salsa de soja
- 1,2 dl de concentrado de zumo de naranja
- 2 cucharadas soperas de aceite para guisar
- 2 cucharadas soperas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1/2 cucharadita de mostaza preparada
- 1 cucharada sopera de cebolleta picada
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 cucharadita de jengibre picado

Para preparar la marinada: en un bol pequeño, bata los ingredientes de la marinada y vierta la mezcla sobre los filetes de salmón en una fuente de cristal poco profunda. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico de 30 a 60 minutos. Escorra el salmón y reserve la marinada. Vierta el resto de la marinada que ha reservado en una cazuela pequeña. Póngala a hervir sobre fuego vivo y deje que hierva durante 1 minuto. Extienda un poco de aceite de oliva con un pincel sobre el pescado y colóquelo en la parrilla de asado. Cocínelo a la parrilla a fuego medio directo hasta que esté tierno y pueda desmenuzarlo con un tenedor, durante 5 a 10 minutos, dependiendo del grosor del pescado. Dele la vuelta y extienda la marinada con un pincel cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación.

4 Raciones.

BROCHETAS DE LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA AL CURRY

Directo/Alto

Mantequilla al curry:

- 1/2 taza de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de cebolla cortada muy fina
- 1 cucharadita de eneldo fresco picado
- 1 – 1-1/2 cucharaditas de curry en polvo
- Una pizca de ajo en polvo
- 1 kg de langostinos grandes con cáscara y limpios
- Aceite de oliva
- Rodajas de limón ó de lima
- Eneldo fresco ó ramas de perejil

Haga la mantequilla al curry: Derrita la mantequilla en una cazuela pequeña sobre fuego de intensidad media - alta. Añada la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo; cocínelo durante 5 minutos.

Enserte los langostinos en seis pinchos de brochetas de 30 cm, dejando espacio entre cada trozo de langostino. Extienda un poco de aceite de oliva con un pincel sobre los langostinos. Cocínelos a la parrilla hasta que los langostinos estén tiernos y se vuelvan de color rosado, entre 2 y 5 minutos, en función del tamaño. Dé la vuelta a los pinchos una vez y extienda un poco de mantequilla al curry a mitad de tiempo de cocinado. Coloque las brochetas cocinadas en un platón para servir. Decore la fuente con las rodajas de lima y con el eneldo.

4 Raciones.

PIMIENTOS ROJOS A LA PARRILLA RELLENOS DE MOZZARELLA

Método Indirecto/Fuego Medio

- 1 rebanada pequeña de pan italiano con corteza
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva, divididas
- 3 pimientos rojos de tamaño mediano
- 6 dl de queso mozzarella fresco cortado en dados
- 1–1/2 cucharaditas de albahaca seca
- 1 diente de ajo cortado en láminas
- Sal Kosher
- Pimienta negra fresca molida

Tome una fina rebanada de pan, quite la corteza y corte el pan en picatostes de 1,25 cm aproximadamente para que salga 1 taza. Sofríalos en 3 cucharadas soperas de aceite de oliva hasta que se doren y escúrralos después con servilletas de papel. Quite los extremos superiores de los pimientos, aproximadamente 1,25 cm desde arriba y resérvelos. Quite con cuidado las semillas y los filamentos. En un bol, mezcle en los picatostes, la mozzarella, la albahaca, el ajo y la cucharada soperas restante de aceite. Mézclelo bien, añadiendo sal y pimienta a su gusto. Rellene los pimientos con la mezcla, vuelva a colocar los extremos y ajústelos con palillos. Coloque los pimientos en la parrilla de asado, con la parte superior hacia arriba, y deje que se hagan a fuego medio indirecto durante 12 ó 15 minutos, o bien hasta que los pimientos estén suaves, pero todavía mantengan su forma. Cuando los pimientos estén hechos, sáquelos de la barbacoa. Retire los extremos superiores y córtelos por la mitad en sentido transversal.

6 Raciones.

POSTRE PARAÍSO A LA PARRILLA

Receta del libro *Weber®'s Big Book of Grilling™*

Método Indirecto/Fuego Medio

Para el glaseado:

- 1,8 dl de zumo de naranja natural
- 1 cucharada soperas de miel
- 1 cucharada de zumo de lima natural
- 2 cucharaditas de maicena
- 4 rodajas de piña natural con un grosor de 1,25 cm cada una
- 1 cucharada soperas de granos de pimienta verde o negra seca machacada
- 4 cucharadas de helado de vainilla

Para preparar el glaseado: mezcle los ingredientes del glaseado en una cazuela pequeña y bátalos hasta obtener una mezcla cremosa. póngalo a hervir sobre fuego vivo o medio y cuézalo hasta que espese, de 1 a 2 minutos. Mantenga el glaseado caliente o vuelva a calentarlo cuando esté listo para servir. Sazone las rodajas de piña por los dos lados con los granos de pimienta. Cocínelo a la parrilla sobre fuego medio indirecto hasta que aparezcan las marcas de la parrilla, de 6 a 8 minutos, dándole la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación. Sirva cada rodaja de piña con una cucharada de helado y vierta parte del glaseado por encima.

4 Raciones.

⚠ SÄKERHETSDEKALER

uppmärksammar dig på viktig **SÄKERHETS**-information.

⚠ Signalorden **FARA!, VARNING!** eller **SE UPP!** används på **SÄKERHETSDEKALERNA**.

⚠ FARA! betyder allvarligast risk.

⚠ Läs all säkerhetsinformation i den här bruksanvisningen.

FARA!

- Grillen är endast avsedd för utomhusbruk. Giftiga gaser ansamlas vid användning inomhus och kan leda till fysiska skador eller döden.
- Håll inte tändvätska och lägg inte briketter som impregnerats med tändvätska på varma briketter. Förslut flaskan med tändvätska efter användning och ställ den på säkert avstånd från grillen.
- Använd inte bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor för att tända briketterna. Om du använder tändvätska ska du avlägsna vätska som har runnit igenom ventilerna i botten innan du tänder briketterna.
- Ha alltid spädbarn, barn och husdjur under uppsikt i närheten av en het grill.
- Flytta inte en het grill.
- Använd inte grillen på ett avstånd mindre än 1,5 m från något brännbart material.
- Använd inte grillen om inte alla dess delar är monterade. Se till att askfångaren sitter ordentligt fäst vid benen under baljan.

- Ta inte bort askan innan alla briketterna har brunnit upp och slocknat helt.
- Använd inte kläder med löst sittande ärmar när du tänder eller använder grillen.
- Använd inte grillen i för blåsigt väder.

VARNING!

- Använd inte alkohol eller bensin för att tända grillen eller förbättra glöden! Använd enbart de tändvätskor som är godkända enligt EN 1860-3!
- Se till att grillen alltid står plant.
- Ha locket av när du tänder grillen och till dess att grillkolen kommer igång.
- Lägg alltid briketterna på brikettgallret och inte direkt i botten av baljan.
- Rör aldrig vid grill- eller brikettgallret för att känna efter om de är varma.
- Använd grillvantar eller grytlappar för att skydda händerna när du grillar eller justerar ventilerna.
- Använd riktiga grillbaljan med långa värmeisolerande handtag.

- Häng locket på sidan av grillbaljan med hjälp av kroken på lockets insida. Undvik att lägga ett hett lock på utomhusmatta eller på gräs. Häng inte locket på baljan handtag.
- Släck briketterna genom att lägga locket på baljan och stänga ventilerna. Använd inte vatten eftersom det förstör emaljen.
- För att förhindra uppflammande lågor, ska du lägga locket på baljan. Använd inte vatten.
- Hantera och förvara heta el-tändare med försiktighet.
- Se till att elsladdar hålls på avstånd från grillens heta ytor.
- Om du rengör grillgallret eller själva grillen med slipmedel, kommer ytskiktet att skadas.

SÄKERHETSTIPS FÖR MATLAGNING

- Tvätta händerna med tvål och varmt vatten innan du påbörjar matberedning och efter det att du har hanterat rått kött, fisk eller fågel.
- Tina inte kött, fisk eller fågel vid rumstemperatur eller på en köksbänk. Tina i kylan.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma fat som den råa maten har legat på.
- Diska alla fat och grillredskap som har varit i kontakt med rått kött, rå fisk eller fågel med hett vatten och diskmedel och skölj.

SE UPP!

- Klär du in skålen med aluminiumfolie hindrar du luftflödet. Fånga istället upp dropp i en droppform när du grillar med indirekt grillmetod.
- Om du använder vassa föremål när du rengör grillgallret eller avlägsnar aska, kommer ytskiktet att skadas.

**UNDERLÅTENHET ATT
TA HÄNSYN TILL DESSA
UTLÅTANDEN OM
FAROR, VARNINGAR
OCH UPPMANINGAR
TILL FÖRSIKTIGHET, KAN
LEDA TILL ALLVARLIGA
FYSISKA SKADOR ELLER
DÖDEN, ELLER BRAND
ELLER EXPLOSION OCH
RESULTERA I SKADOR PÅ
EGENDOM**

SÅ HÄR FÅR DU IGÅNG GRILLEN

- Ta av locket och öppna alla ventiler innan du gör i ordning för att tända. OBS! Avlägsna aska som samlats på grillens botten för att få rätt lufttillströmning (endast när briketterna helt har slocknat). Det behövs syre för att grillkolen ska brinna, se därför till att ingenting blockerar ventilerna.
- Lagg briketterna i form av en pyramid eller stapla briketterna i en Weber® RapidFire® skorstenständare.
- Placera antingen Weber® tändkuber tändkuber (de är gift-, lukt- och smakfria) eller hopskrynklad tidningspapper under de staplade briketterna och tänd på. OBS! Vi utelämnar avsiktligt instruktioner för användning av tändvätska. Det är för att vi anser att de tidigare nämnda alternativen är mycket bättre. Tändvätska är kladdigt och kan ge maten en kemisk smak om den inte har brunnit av ordentligt. Om du väljer att använda tändvätska ska du följa tillverkarens anvisningar och ALDRIG hålla tändvätska på elden.

- När briketterna har täckts av ett tunt lager grå aska (normalt efter 25 till 30 minuter), ska du med långskaftade tänger lägga kolen på plats enligt den grillmetod du tänker använda.
- För mer röksmak kan du använda träflis eller stycken av något lövträd (lägg i blöt minst 30 minuter och låt rinna av) eller fuktade färska örter såsom rosmarin, timjan eller lagerblad. Lagg det fuktiga träet eller örterna på briketterna alldeles innan du börjar grilla.
- Om du tar bort locket under grillning, ska du lyfta av det åt sidan istället för rakt uppåt. Om du lyfter rakt upp kan aska dras med upp på maten av suget som bildas.

ENKLA STEG TILL HÄRLIG GRILLNING

Följer du dessa tips så kan du inte misslyckas. Maten blir inte heller misslyckad.

- Direkt, indirekt eller lite av varje? Läs receptet och se efter i anvisningarna hur grillen ska ställas i ordning. Du kan grilla på två sätt med en Weber® grill – direkt och indirekt. Se följande sidor för noggranna anvisningar.

- Försök inte spara tid genom att lägga mat på grillen innan den är redo. Låt briketterna brinna tills de har täckts av ett tunt lager grå aska (håll ventilerna öppna så att elden inte slocknar).
- Använd din stekspade och dina tänger men avstå från gaffeln. Du har säkert sett andra använda den när de har grillat – du har kanske gjort det själv. Om det är sant, sluta genast! Det gör att safter och smakämnen försvinner vilket i sin tur kan torka ut maten.
- Se till att maten får plats på grillen när locket är på. Ett spelrum på minst 2,5 cm mellan maten och locket är idealiskt.
- Försök att motstå frestelsen att lyfta på locket och kolla maten var varannan minut. Varje gång du lyfter på locket försvinner en del värme vilket förlänger tillagningstiden.
- Om inte receptet säger något annat ska du vända maten endast en gång.
- Du kan kontrollera uppflammande lågor, minska tillagningstiden och helt enkelt få ett bättre resultat på det hela taget om du grillar med locket på.

- Motstå frestelsen att trycka på maten, exempelvis hamburgare, med stekspaden. Du klämmer ut all den underbara smaken.
- En tunt lager fett gör att maten bryns jämnt och att den inte fastnar på grillgallret. Pensla eller spreja alltid fett på maten, inte på grillgallret.

SÅHÄR ENKELT SKÖTER DU OM GRILLEN

Förläng din Weber®-grills livslängd med flera år genom att rengöra den ordentligt en gång varje år.

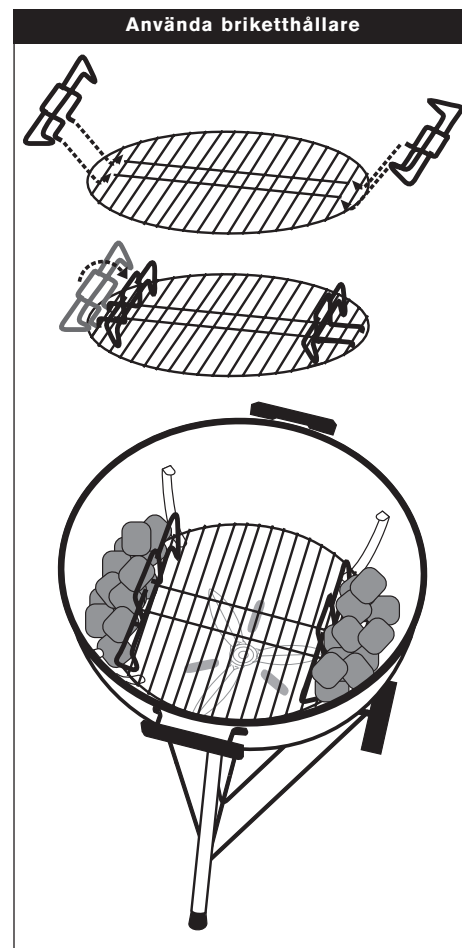
DET ÄR LÄTT GJORT:

- Se till att grillen har kallnat och att briketterna har slocknat helt.
- Ta bort grill- och brikettgallret.
- Avlägsna askan.
- Tvätta grillen med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Skölj noga med rent vatten och torka med en trasa.

- Grillgallret behöver inte diskas efter varje användning. borsta helt enkelt bort rester med en mässingsborste eller hopskrynklad aluminiumfolie och torka av med hushållspapper.

ANVÄNDA BRIKETTÅLLARE

1. Öppna toppventilen och bottenpjällen på grillen och lyft av locket.
2. Placera brikettgallret så att stålpinna löper tvärs över grillen från handtag till handtag. På så sätt hamnar brikettållarna och briketterna inte under handtagen.
3. Placera brikettållarna med de bakre hakarna i brikettgallrets yttersta pinnar. Brikettållarens främre delar trycks ner över tredje stålpinne på brikettgallret.



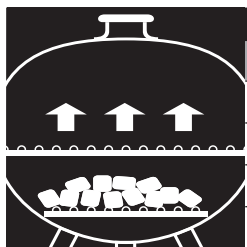
DIREKT GRILLMETOD

Direkt grillmetod innebär att maten grillas rakt över de förberedda briketterna.

För jämn grillning ska maten vändas en gång efter halva grilltiden. Använd direkt grillmetod om du grillar mat som tillagas på mindre än 25 minuter: biffar, kotletter, grillspett, grönsaker eller liknande.

1. Öppna alla ventiler.
2. Lägg rekommenderat antal kolbriketter mitt på kolgallret (se tabellen nedan).

3. Tänd briketterna. Lägg inte på locket innan briketterna har täckts av ett tunt lager grå aska, ungefär 25 till 30 minuter.
4. Sprid ut de förberedda briketterna jämnt över brikettgallret.
5. Placera grillgallret över kolen.
6. Lägg maten på grillgallret.
7. Lägg på locket på grillen.
Rekommenderad grilltid hittar du i receptet.



Guide för användning av briketter vid direkt grillning

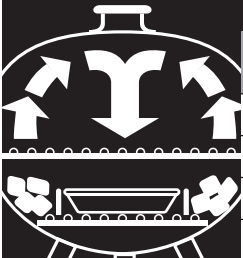
Grilldiameter	Antal briketter
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150

INDIREKT GRILLMETOD

Använd dig av indirekt grillmetod för mat som behöver grillas i 25 minuter eller mer eller för mat som är så känslig att direktexponering för värmekällan skulle torka ut eller bränna den. I exemplen ingår stekar, bitar av fågel med ben och hela fiskar såväl som utsökta fiskfiléer. Gör i ordning inför indirekt grillning genom att placera de förberedda kolbriketterna på var sida om maten. Värmen stiger, reflekteras mot grillens lock och insida, cirkulerar långsamt och grillar på så vis maten jämnt på alla sidor. Maten behöver inte vändas.

Obs! Du behöver lägga till briketter på båda sidorna enligt tabellen, om du tillagar kött som behöver grillas i mer än en timme.

1. Öppna alla ventiler.
2. Lägg rekommenderat antal kolbriketter på brikettgallrets båda sidor (se tabellen nedan). Lämna plats för en droppform mellan briketterna.
3. Tänd briketterna. Lägg inte på locket innan briketterna har täckts av ett tunt lager grå aska, ungefär 25 till 30 minuter.
4. Ställ en droppform mellan briketterna mitt på brikettgallret.
5. Placera grillgallret över kolen.
6. Lägg maten på grillgallret rakt ovanför droppformen.
7. Lägg på locket på grillen. Rekommenderad grilltid hittar du i receptet.

	Guide för användning av briketter vid indirekt grillning		
	Grilldiameter	Standardbriketter den första timmen	Standardbriketter som läggs till för varje timme
	37 cm	9 per sida	6 per sida
	47 cm	20 per sida	7 per sida
	57 cm	25 per sida	8 per sida
	95 cm	75 per sida	22 per sida

Följande stycken, tjocklekar, vikter och grilltider ska ses snarare som riktlinjer än som fasta regler. Tillagningstiden påverkas av faktorer som höjd över havet, utetemperatur och önskad genomstekning.

Grilla biffar, fiskfiléer, benfria bitar kyckling och grönsaker med direkt grillmetod under så lång tid som står angivet i tabellen eller till önskad grad av genomstekning, vänd efter halva grilltiden.

Grilla stekar, fågel med ben, hel fisk och tjockt skurna stycken med indirekt grillmetod under så lång tid som står angivet i tabellen eller tills kötttermometern visar önskad innertemperatur. Tillagningstiderna för nötkött är angivna enligt USDA:s (amerikanska jordbruksdepartementet) definition av medium (medelgrad av genomstekning), om inget annat sägs.

OBS! Generella regler för fiskgrillning: 4 till 5 minuter för varje 1,25 cm i tjocklek i 8 till 10 minuter för varje 2,5 cm i tjocklek.

Nöt	Tjocklek Eller Vikt	Ungefärlig Grilltid
Biff: ryggbiff, dubbelbiff, entrecote, T-benstek eller filé	2 cm tjocka	8–10 min. direkt medel
	2,5 cm tjocka	10–12 min. direkt medel
Nötfärsbiff	2 cm tjocka	8–10 min. direkt medel

Fläsk	Tjocklek Eller Vikt	Ungefärlig Grilltid
Kotlett med ben	2 till 2,5 cm tjocka	10–15 min. direkt medel
Kotlett, benfri	4,5 till 2,5 cm tjocka	10–12 min. direkt medel

Fågel	Tjocklek Eller Vikt	Ungefärlig Grilltid
Kycklingbröst, benfri utan skinn	170 g	8–12 min. direkt medel
Kycklinglår, benfri utan skinn	115 g	8–10 min. direkt medel
Kyckling i bit, bröst/vinge med ben		30–40 min. indirekt medel
Kyckling i bit, över-/underlår med ben		40–50 min. indirekt medel

Fisk	Tjocklek Eller Vikt	Ungefärlig Grilltid
Fisk, filé eller kottlett	0,6 till 1,2 cm tjocka	3–5 min. direkt hög
	1,2 till 2,5 cm tjocka	5–10 min. direkt hög
	2,5 till 3,2 cm tjocka	10–12 min. direkt hög
Fisk, hel	450 g	15–20 min. indirekt medel

Grönsaker	Tjocklek Eller Vikt	Ungefärlig Grilltid
Sparris		6–8 min. direkt medel
Majskolvar, rensade		10–12 min. direkt medel
i hylsa		25–35 min. direkt medel
Svamp, shiitake eller liten		8–10 min. direkt medel
portabello		12–15 min. direkt medel
Lök	1,2 cm tjocka skivor	8–12 min. direkt medel
Potatis	1,2 cm tjocka skivor	14–16 min. direkt medel
Zucchini	Delad på mitten	6–10 min. direkt medel
	1,2 cm tjocka skivor	6–8 min. direkt medel

HELSTEKT KYCKLING

Indirect/Medium

- 1 hel kyckling, 2-2 1/2 kg
- mat -/grillolja
- salt, peppar eller andra kryddor efter smak

Skölj av kycklingen och klappa den torr med hushållspapper. Vik in vingarna och bind ihop kycklinglåren med ett snöre. Pensla hela kycklingen med olja och krydda. Lägg kycklingen på gallret med bröstet upp och grilla tills inntemperaturen

är 82 °C i den tjockaste delen av låret och 77 °C i bröstet. Det tar cirka 1 1/4-1 1/2 timme. Lägg sedan kycklingen på ett serveringsfat och låt vila i 10 minuter innan den skärs upp.

KRYDDIGA LAMMSPETT

Direkt/Medium

- Apelsin- och kryddmarinad:
- 1-1/4 dl oliv- eller matolja
 - 1/2 dl rödvinvinäger
 - 1 msk citronsaft
 - 2 msk rivet apelsinskal
 - 1 salladslök, hackad
 - 1/4 tsk mald kanel
 - 1/8 tsk mald kryddnejlika

- 1 kg magert lamm i 3,5 cm stora tärningar

Förbered apelsin- och kryddmarinaden, blanda alla ingredienser och häll den sedan över lammet i en trång skål eller plastpåse. Låt marinera övertäckt i kylskåp i

4 - 6 timmar. Ta upp lammet, låt det rinna av och spara marinaden. Häll marinaden i en liten kastrull. Gör ett snabbt uppkok och låt koka 1 minut. Trä upp lammbitar på 4 eller 6 metallspett. Lägg spetten på gallret och grilla cirka 10 minuter för medium. Pensla spetten med marinaden under grillningen och vänd spetten efter halva grilltiden.

4 till 8 portioner.

ENKLA BIFFAR

Direkt/Medium

- 4 bitar ryggbiff, filé, T-benstek, fransyska eller entrecote, ca 350 g per styck, 2,5 cm tjocka
- salt
- färskmalen peppar
- extra-virgin olivolja

Krydda biffarna på båda sidorna med salt och peppar, gnugga in kryddorna i köttet. Låt stå i rumstemperatur i 20 till 30 minuter innan du börjar grilla.

Spreja eller pensla biffarna på båda sidor med olivolja. Grilla biffarna på direkt medelvärme till deras inntemperatur når 63°C för medium grad av genomstekning i 8 till 10 minuter, vänd efter halva tiden. Ta bort biffarna från grillen och låt dem ligga i 3 till 5 minuter. Servera varmt.

4 Portioner.

KLASSISKT KYCKLINGBRUÖST MED BEN

Indirekt/Medium

- 4 kycklingbrösthalvor (med ben och skinn), 280-340 g per styck
- salt
- färskmalen svartpeppar
- extra-virgin olivolja

Skölj kycklingbrösten i kallt vatten och torka av dem med hushållspapper. Krydda brösten med salt och peppar och pensla eller spreja dem lätt på båda sidor med olivolja. Grilla kycklingen, med skinnsidan upp, på direkt medelvärme tills köttsoften är genomskinlig och köttet inte längre är rosa vid benet i 30 till 40 minuter. Vill du ha krispigare skinn, kan du grilla brösten med skinnsidan ner på direkt medelvärme de sista 5 minuterna. Servera varmt.

4 Portioner.

FANTASTISKA FISKFILÉER

Direkt/Hög

- 4 filéer av svärdfisk eller hälleflundra, ca 170-230 g per styck, 2,5 cm tjocka
- salt
- färskmalen svartpeppar
- extra-virgin olivolja
- citronklyftor (valfritt)

Krydda fiskfiléerna med salt och peppar och pensla eller spreja dem lätt på båda sidor med olivolja. Grilla filéerna på direkt hög värme tills fiskköttet blir ogenomskinligt ända in till mitten i 8 till 10 minuter, vänd efter halva tiden. Servera varmt med citronklyftor, om så önskas.

4 Portioner.

LAXKOTLETT KYOTO

Direkt/Medium

- 4 laxkotletter, ca 2,5 cm tjocka
- olivolja
- Till marinaden:
 - 1,8 dl sojasås
 - 1,2 dl koncentrerad apelsinjuice
 - 2 msk matolja
 - 2 msk tomatås
 - 1 tsk citronsaft
- 1/2 tsk senap
- 1 msk hackad salladslök
- 1 pressad vitlöksklyfta
- 1/2 tsk riven färsk ingefära

Så här gör du marinaden: Rör ihop ingredienserna i en liten skål och håll det över laxen i en låg ugnform av glas. Marinera i kylskåp i 30 till 60 minuter. Låt laxen droppa av och spara marinaden. Håll den marinad som finns kvar i en liten kastrull. Koka upp på hög värme och koka i 1 minut. Pensla eller spreja filéerna lätt med olivolja och lägg dem på grillgallret. Grilla på direkt medelvärme, tills fisken är mör och den lätt går att dela med en gaffel, i 5 till 10 minuter beroende på filéernas tjocklek. Vänd laxen och pensla med marinad efter halva grilltiden.

4 Portioner.

RÄKSPETT MED CURRYSMÖR

Direkt/Hög värme

Currysmör:

- 125 g smör
- 2 msk fint hackad lök
- 1 tsk hackad färsk dill
- 1 – 1-1/2 tsk curry
- en nypa vitlökspulver
- 1 kg stora skalade och rensade räkor
- olivolja
- lime- eller citronklyftor
- färsk dill eller persilja

Gör currysmöret: Smält smöret på medelvärme i en liten kastrull. Rör ner lök, dill, curry och vitlökspulver. Låt koka i 5 minuter. Trä räkor på sex 30 cm långa spett. Lämnas mellanrum mellan räkorna. Pensla räkorna lätt med olivolja. Grilla tills räkorna är rosa och mjuka, cirka 2 - 5 minuter beroende på räkornas storlek. Vänd råkspetten efter halva tillagningstiden och pensla dem med currysmör. Lägg upp råkspetten på ett serveringsfat. Garnera med limeklyftor och dill.

4 portioner.

GRILLADE RÖDA PAPRIKOR MED MOZZARELLA

Indirekt/Medium

- 1 liten limpa italienskt bröd
- 4 msk olivolja, uppdelad
- 3 mellanstora röda paprikor
- 6 dmozzarellaost skuren i små tärningar
- 1-1/2 tsk torkad basilika
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- salt
- färskmalen svartpeppar

Skär brödet i tunna skivor, skär bort kanterna och skär upp ca 2,4 dl 1,25 cm stora tärningar. Bryn tärningarna hastigt i 3 matskedar olivolja tills de får en gyllene färg och låt de rinna av på hushållspapper. Skär av topparna på paprikorna ungefär 1,25 cm från spetsen och spara topparna. Kärna ur paprikorna noga. Blanda brödtärningarna mozzarellan, basilikan, vitlöken och resterande olivolja (1 msk) i en skål. Blanda noga och tillsätt salt och peppar, smaka av. Fyll paprikorna med blandningen, sätt tillbaka topparna och fäst dem med tandpetare. Lägg paprikorna på grillgallret med topparna upp och grilla de på indirekt medelvärme i 12 till 15 minuter eller tills paprikorna har mjuknat men fortfarande håller formen. Ta av paprikorna från gallret när de är färdiga. Ta bort locken och skär dem i halvor på längden.

6 Portioner.

GRILLAT PARADISRecept ur *Weber®'s Big Book of Grilling™* (stora grillbok)

Indirekt/Medium

Till glasyren:

- 1,8 dl färskpressad apelsinsaft
- 1 msk honung
- 1 msk färskpressad limesaft
- 2 tsk majsmjöl
- 4 skivor färsk ananas, ca 1,25 cm tjocka
- 1 tsk krossad grönpeppar eller krossad svartpeppar
- 4 skopor vaniljglass

Så här gör du glasyren: Blanda ingredienserna i en liten kastrull och rör om tills smeten blir jämn och slät. Koka upp på medelvärme och koka tills glasyren tjocknar i 1 till 2 minuter. Håll glasyren varm eller värm den på nytt när det är dags att servera. Krydda ananassens båda sidor med peppar. Grilla på indirekt medelvärme tills ananassen är tydligt färgad i 6 till 8 minuter, vänd efter halva tiden. Servera ananasskivorna med en skopa glass och glasyr på toppen.

4 Portioner.

⚠ Die **SICHERHEITSSYMBOL**e machen Sie auf wichtige **SICHERHEITSHINWEISE** aufmerksam.

⚠ Die Schlüsselwörter **GEFAHR**, **WARNUNG** und **ACHTUNG** werden mit dem entsprechenden **SICHERHEITSSYMBOL** verwendet.

⚠ **GEFAHR** weist auf die höchste Gefahrenstufe hin.

⚠ Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung.

GEFAHR

- Dieser Barbecuegrill ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich Rauchdämpfe an, die schwere, sogar tödliche Körperverletzungen verursachen können.
- Geben Sie keine Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlenstücke.

Verschließen Sie die Flasche mit der Zündflüssigkeit nach Gebrauch gut und bewahren Sie sie in sicherer Entfernung vom Barbecuegrill auf.

- Verwenden Sie weder Benzin, noch Alkohol oder andere leicht entzündbare Flüssigkeiten zum Anzünden der Kohle. Wenn Sie eine Zündflüssigkeit verwenden, entfernen Sie Flüssigkeitsreste, die unter Umständen durch die Bodenschlitze gedrungen sind, bevor Sie die Holzkohle anzünden.
- Lassen Sie niemals Kleinkinder, Kinder oder Haustiere unbeaufsichtigt in die Nähe des Grills.
- Versuchen Sie niemals, einen heißen Barbecuegrill zu bewegen.
- Verwenden Sie den Barbecuegrill niemals in der Nähe von brennbarem Material. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 2m.
- Verwenden Sie den Barbecuegrill nur dann, wenn alle Bestandteile montiert sind. Vergewissern Sie sich, dass die Aschenauffangschale korrekt an den Beinen unterhalb der Grillkugel befestigt ist.

- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Kohle komplett verbrannt und das Feuer ganz gelöscht ist.
- Tragen Sie beim Anzünden oder Grillen keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.

WARNUNG

- Sorgen Sie dafür, dass der Grill stets auf geradem Untergrund steht.
- Nehmen Sie vor dem Anzünden des Grills und Anfachen der Holzkohle den Grilldeckel ab.
- Legen Sie die Holzkohle stets auf den Kohlenrost und nie direkt in den Boden der Grillkugel.
- Berühren Sie den Grill- oder Kohlenrost nicht mit der bloßen Hand, um zu prüfen, ob er heiß ist.
- Tragen Sie Grillhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen beim Grillen und Einstellen der Lüftungsschieber.
- Verwenden Sie stets die richtigen Grillgeräte mit langen, hitzebeständigen

- Der Grilldeckel ist an der Innenseite mit einem Haken zum Aufhängen an der Seite der Grillkugel versehen. Hängen Sie den Deckel nicht am Grillkugelgriff auf, und legen Sie einen heißen Deckel niemals auf den Outdoor-Teppichbelag oder das Gras.
- Zum Löschen des Holzkohlenfeuers setzen Sie den Deckel auf die Kugel und schließen alle Lüftungsschieber. Verwenden Sie kein Wasser, da dadurch die Porzellanbeschichtung beschädigt wird.
- Zum Löschen von aufflackernden Flammen setzen Sie den Deckel auf. Verwenden Sie kein Wasser.
- Gehen Sie mit den elektrischen Grillanzündern vorsichtig um und bewahren Sie sie sorgfältig auf.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine elektrischen Kabel in der Nähe der heißen Grilloberfläche befinden.

ACHTUNG

- Durch Auskleiden der Grillkugel mit Alufolie wird die Luftzirkulation eingeschränkt. Verwenden Sie besser eine Tropfpfanne zum Auffangen von Fleischsaft beim indirekten Grillen.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände zum Reinigen des Grillrostes oder Entfernen der Asche, da dadurch die Oberflächenbeschichtung beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie auch keine ätzenden Reinigungsmittel für den Grillrost oder den Grill, da auch dadurch die Oberflächenbeschichtung beschädigt werden kann.

TIPPS ZUR SICHEREN HANDHABUNG VON LEBENSMITTELN

- Waschen Sie die Hände gründlich mit heißem Seifenwasser, bevor Sie mit der Speisenzubereitung beginnen, sowie auch nach der Handhabung von rohem Fleisch, Fisch und Geflügel.

- Lassen Sie Fleisch, Fisch und Geflügel nicht bei Raumtemperatur oder auf der Arbeitsfläche auftauen, sondern immer nur im Kühlschrank.
- Legen Sie gegrillte Speisen niemals auf dieselbe Fläche, auf der das rohe Grillgut gelegen hat.
- Waschen Sie das gesamte Geschirr und alle Grillgeräte, die mit rohem Fleisch, Fisch und Geflügel in Berührung gekommen sind, in heißem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich.

**EINE NICHTBEACHTUNG
DIESER GEFAHREN-,
WARN- UND
SICHERHEITSHINWEISE
KANN SCHWERE, SOGAR
TÖDLICHE VERLETZUNGEN,
EINEN BRAND ODER
EINE EXPLOSION
UND SACHSCHADEN
VERURSACHEN.**

VORBEREITEN DES GRILLS

- Nehmen Sie den Deckel ab und öffnen Sie alle Lüftungsschieber, bevor Sie die Kohle anzünden. HINWEIS: Entfernen Sie etwaige angesammelte Aschenreste aus dem Grillboden (allerdings erst, wenn die Kohle komplett abgekühlt ist), damit die Luft richtig zirkulieren kann. Holzkohle benötigt Sauerstoff zum Brennen, achten Sie daher darauf, dass die Lüftungsschieber nicht blockiert sind.
- Ordnen Sie die Kohlenstücke pyramidenförmig an oder legen Sie sie in einen Weber® RapidFire®-Anzündkamin.
- Legen Sie entweder Weber® lighter cubes -Zündwürfel (ungiftig, geruch- und geschmacklos) oder zusammengeballtes Zeitungspapier unter die Kohlenstücke und zünden Sie sie an. HINWEIS: Wir geben absichtlich keine Anweisungen zur Verwendung von Zündflüssigkeit, da wir der Meinung sind, dass die oben genannten Zündmethoden wesentlich besser sind. Zündflüssigkeit ist schmutzig und kann dem Grillgut einen unangenehmen Geschmack verleihen, wenn sie nicht gründlich abbrennt. Wenn Sie dennoch Zündflüssigkeit verwenden wollen, befolgen Sie bitte die Anweisungen

des Herstellers und gießen Sie sie NIEMALS auf die offene Flamme.

- Wenn die Kohlenstücke leicht mit grauer Asche bedeckt sind (gewöhnlich nach 25 bis 30 Minuten), verteilen Sie sie mit einer langstieligen Grillzange entsprechend der von Ihnen verwendeten Grillmethode.
- Für einen extrafeinen Räuchergeschmack geben Sie Holzspäne oder Holzstücke (die vorher mindestens 30 Minuten lang in Wasser getränkt und dann gut abgeschüttelt wurden) oder feuchte, frische Kräuter, wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter, hinzu. Legen Sie die feuchten Holzstücke oder Kräuter kurz vor Grillbeginn direkt auf die Kohlenstücke.
- Wenn Sie den Deckel während des Grillens abnehmen müssen, heben Sie ihn seitlich und nicht gerade hoch, da sonst die Asche zum Grillgut hochgezogen wird.

SO LEICHT IST PERFEKTES GRILLEN!

Befolgen Sie diese Anweisungen und es kann nichts passieren, weder Ihnen noch Ihrem Grillgut.

- Direktes oder indirektes Grillen oder von beidem etwas? Lesen Sie das Rezept und die
- Anweisungen zur Vorbereitung des Grills. Es gibt zwei Grillmethoden bei den Weber®-Grills—die direkte und die indirekte Methode. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezielle Tipps und Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit einzusparen, indem Sie das Grillgut auf den Grill legen, bevor er bereit ist. Lassen Sie die Kohle so lange brennen, bis sie leicht mit grauer Asche bedeckt ist. (Dabei die Lüftungsschieber offen lassen, damit das Feuer nicht ausgeht.)
- Zeigen Sie Ihre Grillkünste mit Schaufel und Grillzange, aber lassen Sie die Gabel aus dem Spiel! Sie haben wahrscheinlich gesehen, wie manche das Fleisch mit der Gabel anstecken—vielleicht haben Sie dies auch schon gemacht? Wenn ja, dann raten wir davon in Zukunft ab, denn dadurch gehen Saft und Geschmack verloren und übrig bleibt ausgetrocknetes Grillgut!
- Vergewissern Sie sich, dass das Grillgut auf den geschlossenen Grill passt.

Es sollte ein Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen Grillgut und Deckel bestehen.

- Widerstehen Sie der Versuchung, alle paar Minuten den Deckel hochzuheben, um nach dem Grillgut zu sehen. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel hochheben, entweicht Hitze, so dass es also länger dauert, bis das Essen auf dem Tisch steht.
- Wenn nicht anders im Rezept vorgesehen ist, wenden Sie das Grillgut nur einmal während des Grillens.
- Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, vermeiden Sie Aufflammen, verkürzen die Grillzeit und erzielen insgesamt bessere Resultate.
- Widerstehen Sie auch der Versuchung, mit der Schaufel auf das Grillgut, wie z.B. Hamburger, zu drücken, denn dadurch geht nur der herrliche Geschmack verloren.
- Wenn Sie das Grillgut leicht mit Öl bestreichen, wird es gleichmäßiger gegrillt und klebt nicht auf dem Grillrost an. Tragen Sie das Öl stets auf das Grillgut, nicht auf den Grillrost auf.

LEICHTE PFLEGE IHRES GRILLS

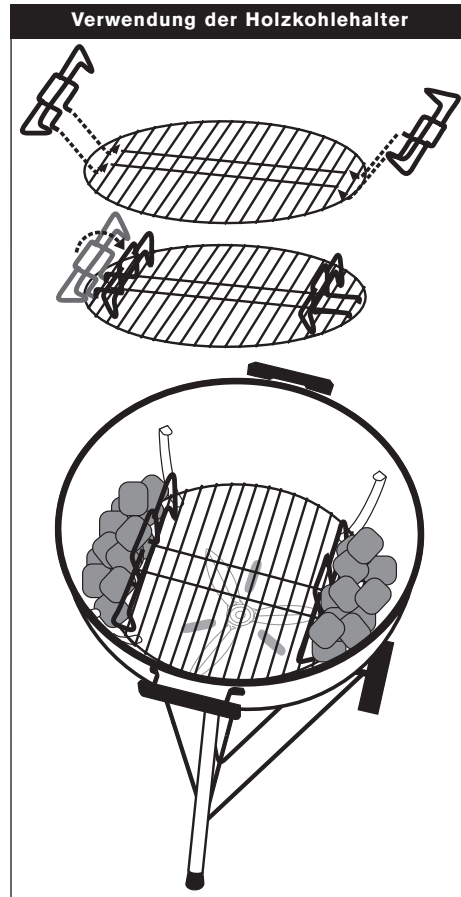
Sie können die Lebensdauer Ihres Weber® Grills um viele Jahre verlängern, wenn Sie ihn einmal im Jahr gründlich reinigen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt und die Holzkohle ganz erloschen ist.
- Nehmen Sie den Grill- und Kohlenrost ab.
- Entfernen Sie alle Aschenreste.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser, spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab und wischen Sie ihn trocken.
- Es ist nicht notwendig, den Grillrost nach jedem Grillen zu waschen. Entfernen Sie lediglich die Grillrückstände mit einer Drahtbürste oder zerknüllter Alufolie und wischen sie den Grillrost mit Papiertüchern ab.

VERWENDUNG DER HOLZKOHLEHALTER

- Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschieber des Grills und nehmen Sie den Haube ab.
- Setzen Sie den Holzkohlenrost so ein, dass die Metallsprossen quer durch die Grillkugel von einem Griff zum anderen verlaufen. Dadurch befinden sich die Holzkohlehalter gegenüber den Kugelgriffen, sodass die Holzkohle fern von den Griffen liegt.
- Setzen Sie die Holzkohlehalter so ein, dass sie in die äußeren geraden Sprossen des Holzkohlenrosts einhaken. Der vordere Teil der Holzkohlehalter

muss jeweils über die dritte Sprosse des Holzkohlenrosts geschoben werden und einrasten.

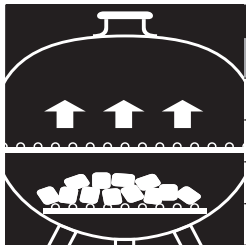


DIREKTE METHODE

Bei der direkten Grillmethode wird das Grillgut direkt über den grillfertigen Kohlenstücken gegart. Für gleichmäßiges Grillen sollte das Grillgut einmal nach halber Grillzeit gewendet werden.

Verwenden Sie die direkte Grillmethode für alle Speisen mit einer Grillzeit von weniger als 25 Minuten: Steaks, Koteletts, Spieße, Gemüse und ähnliches.

1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Ordnen Sie die empfohlene Menge Holzkohlenbriketts in der Mitte des Kohlenrosts an (siehe Tabelle unten).
3. Zünden Sie die Briketts an. Lassen Sie den Deckel weg, bis die Briketts leicht mit grauer Asche bedeckt sind, ca. 25 bis 30 Minuten.
4. Verteilen Sie die vorbereiteten Briketts gleichmäßig über dem Kohlenrost.
5. Legen Sie den Grillrost über die Kohlenstücke.
6. Geben Sie das Grillgut auf den Grillrost.
7. Setzen Sie den Deckel auf. Die empfohlenen Grillzeiten sind im Rezept angegeben.



Holzkohlenbrikettmengen für die direkte Grillmethode

Grilldurchmesser	Erforderliche Anzahl von Briketts
37 cm	30 St.
47 cm	40 St.
57 cm	50 St.
95 cm	150 St.

INDIREKTE METHODE

Verwenden Sie die indirekte Grillmethode für Grillgut, dessen Grillzeit mindestens 25 Minuten beträgt, oder für Grillgut, das so empfindlich ist, dass es durch direkten Kontakt mit der Hitzequelle austrocknen oder verbrennen würde. Dazu gehören Braten, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets. Zum indirekten Grillen werden die vorbereiteten Holzkohlenbriketts auf beiden Seiten des Grillguts angeordnet. Da die Hitze aufsteigt, vom Deckel und den Innenflächen des Grills reflektiert wird und zirkuliert, wird das Grillgut gleichmäßig auf allen Seiten langsam gegart. Das Grillgut braucht

nicht gewendet zu werden. Hinweis: Für Fleischstücke, die mehr als eine Stunde lang gegrillt werden müssen, fügen Sie zusätzliche Briketts auf beiden Seiten zu, wie es in der Tabelle angegeben ist.

1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Geben Sie die empfohlene Menge Holzkohlenbriketts auf den Holzkohlenrost (siehe Tabelle unten). Lassen Sie genug Platz für eine Tropfschale zwischen den Kohlenstücken.

3. Zünden Sie die Briketts an. Lassen Sie den Deckel weg, bis die Kohlenstücke leicht mit grauer Asche bedeckt sind, ca. 25 bis 30 Minuten.
4. Schieben Sie die Tropfschale zwischen die Kohlenstücke zur Mitte des Kohlenrosts.
5. Legen Sie den Grillrost über die Kohle.
6. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost direkt über die Tropfschale.
7. Legen Sie den Deckel auf den Grill. Die empfohlenen Grillzeiten sind im Rezept angebebe.



Holzkohlenbrikettmengen für die indirekte Grillmethode

Grilldurchmesser	Standardbriketts für die erste Stunde	Standardbriketts für jede weitere Stunde
37 cm	9 St. pro Seite	6 St. pro Seite
47 cm	20 St. pro Seite	7 St. pro Seite
57 cm	25 St. pro Seite	8 St. pro Seite
95 cm	75 St. pro Seite	22 St. pro Seite

Die folgenden Angaben bezüglich Art, Dicke, Gewicht und Grillzeiten der Fleischstücke dienen nur als Richtlinien und sind keine festen Angaben. Die Grillzeiten hängen von verschiedenen Faktoren ab, wie Lage, Wind, Außentemperatur oder gewünschtem Garheitsgrad.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, ausgelöste Hühnerstücke und Gemüse nach der

direkten Methode mit den in der Tabelle angegebenen Zeiten oder bis sie den gewünschten Garheitsgrad erreicht haben. Dabei einmal nach halber Grillzeit wenden.

Grillen Sie Braten, Hühnerstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Fleischstücke nach der indirekten Methode mit den in der Tabelle angegebenen Zeiten oder bis das Thermometer die gewünschte Innentemperatur anzeigt.

Wenn nicht anders angegeben ist, ergeben die Grillzeiten für Rindfleisch den vom US-amerikanischen Landwirtschaftsministerium (USDA) festgelegten mittleren Garheitsgrad (medium).

HINWEIS: Faustregel für das Grillen von Fisch: 4 bis 5 Minuten bei einer Dicke von 12 mm; 8 bis 10 Minuten bei einer Dicke von 2,5 cm.

Rindfleisch	Dicke oder Gewicht	Ungefähre Grillzeiten
Steak: New York, Porterhouse, Karree, T-Bone-Steak oder Filet	2 cm dick	8–10 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
	2,5 cm dick	10–12 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Frikadellen (Hamburger)	2 cm dick	8–10 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze

Schweinefleisch	Dicke oder Gewicht	Ungefähre Grillzeiten
Koteletts: Rippchen, Filet, Schulterstück	2 bis 2,5 cm dick	10–15 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Lendenstück, ausgelöst	4,5 bis 2,5 cm dick	10–12 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze

Geflügel	Dicke oder Gewicht	Ungefähre Grillzeiten
Hühnerbrust, ohne Haut und Knochen	170 g	8–12 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Hühnerschenkel, ohne Haut und Knochen	115 g	8–10 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Hähnerteile, Brust mit Knochen, Flügel		30–40 Min. Indirekte Methode/Mittlere Hitze
Hähnerteile, Schenkel mit Knochen		40–50 Min. Indirekte Methode/Mittlere Hitze

Fisch	Dicke oder Gewicht	Ungefähre Grillzeiten
Fisch, Filet oder Steak	6 bis 12 mm dick	3–5 Min. Direkte Methode/Starke Hitze
	1,2 cm bis 2,5 cm dick	5–10 Min. Direkte Methode/Starke Hitze
	2,5 bis 3,2 cm dick	10–12 Min. Direkte Methode/Starke Hitze
Fisch, ganz	450 g	15–20 Min. Indirekte Methode/Mittlere Hitze

Gemüse	Dicke oder Gewicht	Ungefähre Grillzeiten
Spargel		6–8 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Maiskolben, ohne Hüllenblätter		10–12 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
mit Hüllenblätter		25–35 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Pilze, Shiitake oder Champignon		8–10 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Portabello		12–15 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Zwiebel	12 mm dicke Scheiben	8–12 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Kartoffel	12 mm dicke Scheiben	14–16 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
Zucchini	Halbiert	6–10 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze
	12 mm dicke Scheiben	6–8 Min. Direkte Methode/Mittlere Hitze

GANZES BRATHUHN

Indirekte Methode/mittlere Hitze

- 1 ganzes Huhn, 2 - 2 1/2 kg
- Speiseöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Das Huhn waschen und gut abtrocknen. Die Flügelspitzen unter dem Rücken einklemmen und die Beine mit einem Faden zusammenbinden. Das Huhn außen mit Öl bestreichen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der Brustseite nach oben auf den Grillrost legen und grillen, bis die Temperatur im dicksten Teil des Schenkels 82°C und in der Brust 77°C erreicht hat, etwa 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden. Das fertige Huhn auf einen Servierteller legen und vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.

WÜRZIGE LAMMSPIESSE

Direkte Methode/Mittlere Hitze

Orangen-Gewürz-Marinade:

- 1/8 l Oliven- oder anderes Speiseöl
- 1/16 l Rotweinessig
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel geriebene Orangenschale
- 1 Frühlingszwiebel, kleingehackt
- 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/8 Teelöffel gemahlene Nelken

- ca. 1 kg Pfund mageres Lammfleisch, in etwa 4 cm große Würfel geschnitten

Die Orangen-Gewürz-Marinade: Zubereiten Alle Zutaten miteinander vermischen, das Lammfleisch in eine flache Backform aus Glas oder in eine Plastiktüte geben und die Marinade darübergießen; zugedeckt 4 bis 6 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren. Die Marinade in einen kleinen Topf abgießen, bei starker Hitze zum Kochen bringen und 1 volle Minute kochen.

Das Lammfleisch auf 4 bis 6 Metallspieße verteilen, die Spieße auf den Grillrost legen und grillen, bis das Fleisch gar ist, etwa 10 Minuten für halb durchgebraten ("medium"). Die Spieße während des Grillens mit der restlichen Marinade bestreichen und nach halber Grillzeit wenden.

4 bis 6 Portionen.

STEAKS-GRUNDREZEPT

Direkte Methode/mittlere Hitze

- 4 Steaks (New York, Filet, T-Bone-Steak, Lendensteak oder Rippensteak), je 330 g und 2,5 cm dick
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Olivenöl

Steaks auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer fest einreiben und vor dem Grillen bei Raumtemperatur 20 bis 30 Minuten stehen lassen. Steaks auf beiden Seiten leicht mit Olivenöl einreiben oder besprühen und bei direkter Mittelhitze 8 bis 10 Minuten lang grillen, bis die Temperatur im Steakinneren 63°C für mitteldurch erreicht hat, dabei einmal nach halber Grillzeit wenden. Vom Grillrost nehmen und 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen. Warm servieren.

4 Portionen.

KLASSISCHE HÜHNERBRUST AM KNOCHEN

Indirekte Methode/Mittlere Hitze

- 4 Stück Hühnerbrust, halbiert (mit Haut und Knochen), je 280 bis 340 g
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Die Hühnerstücke unter kaltem Wasser waschen und mit Papiertüchern trockentupfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben und leicht mit Olivenöl bestreichen oder besprühen. Bruststücke mit der Haut nach oben auf den Grillrost legen und bei indirekter Mittelhitze 30 bis 40 Minuten lang grillen, bis der Fleischsaft klar ausläuft und das Fleisch am Knochen nicht mehr rosa ist. Für eine knusprigere Haut die Bruststücke 5 Minuten vor Ende der Grillzeit wenden und bei direkter Mittelhitze fertig grillen. Warm servieren.

4 Portionen.

FABELHAFTE FISCHFILETS

Direkte Methode/Starke Hitze

- 4 Schwertfisch- oder Heilbuttfilets, je ca. 170 bis 230 g und 2,5 cm dick
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Zitronenspalten (nach Wunsch)

Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen oder besprühen. Filets bei direkter starker Hitze (High) 8 bis 10 Minuten lang grillen, bis sie in der Mitte nicht mehr glasig sind, dabei einmal nach halber Grillzeit wenden. Warm servieren, nach Wunsch Zitronenspalten dazu reichen.

4 Portionen.

LACHSSTEAKS KYOTO

Direkte Methode/Mittlere Hitze

- 4 Lachssteaks, je ca. 2,5 cm dick
- Olivenöl
- Für die Marinade:
- 3/16 l Sojasoße
- 1/8 l Orangensaft-Konzentrat
- 2 Esslöffel Speiseöl
- 2 Esslöffel Tomatensoße
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1/2 Teelöffel Senf
- 1 Esslöffel fein gehackte grüne Zwiebel (Knolle und Stiel)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1/2 Teelöffel fein gehackte Ingwerwurzel

Zubereitung der Marinade: In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Marinade mischen; Lachssteaks in eine flache Schüssel legen, die Marinade darüber gießen und zugedeckt 30 bis 60 Minuten lang im Kühlschrank ziehen lassen. Marinade in einen kleinen Topf abgießen, zum Kochen bringen und eine ganze Minute lang kochen lassen. Die Steaks leicht mit Olivenöl bestreichen oder besprühen und auf den Grillrost legen. Bei direkter Mittelhitze je nach Dicke der Steaks 5 bis 10 Minuten grillen, bis der Fisch weich und gar ist (Gabelprobe). Die Steaks nach halber Grillzeit wenden und mit Marinade bestreichen.

4 Portionen.

GARNELENSPIESSE MIT CURRYBUTTER

Direkte Methode/"High" (Starke Hitze)

Für die Currybutter:

- 125 g Butter
- 2 Esslöffel fein gehackte Zwiebel
- 1 Teelöffel grob gehackten frischen Dill
- 1 – 1-1/2 Teelöffel Currypulver Prise Knoblauchpulver
- 1 kg große, ausgelöste Garnelen Olivenöl
- Limonen- oder Zitronenspalten
- Frischer Dill oder Petersiliespitzen

Für die Currybutter: Die Curry-Butter zubereiten. Die Butter in einem kleinen Topf über mittlerer Hitze schmelzen, Zwiebel, Dill, Currypulver und Knoblauchpulver dazugeben und 5 Minuten kochen.

Die Garnelen auf sechs 30 cm lange Spieße stecken; dabei Platz zwischen den einzelnen Stücken lassen. Die Garnelen leicht mit Olivenöl bestreichen und grillen, bis sie rosa und weich sind, ca. 2 bis 5 Minuten, je nach Größe (nicht zu lange grillen). Die Garnelen nach halber Grillzeit wenden und mit der Currybutter bestreichen. Auf einer Platte anrichten und mit Limonenspalten und Dill garnieren.

4 Portionen.

GEGRILLTE ROTE PAPRIKASCHOTEN MIT MOZZARELLA

Indirekte Methode/Mittlere Hitze

- 1 kleiner Weißbrotlaib
- 3+1 Esslöffel Olivenöl
- 3 mittelgroße rote Paprikaschoten
- ca. 250 g frischer Mozzarella, in kleine Würfel geschnitten
- 1–1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Brot in dünne Scheiben schneiden; die Rinde wegschneiden und das Brot in Würfel schneiden, bis ca. 1 Tasse gefüllt ist. Die Brotwürfel in 3 Esslöffel Olivenöl rösten, bis sie goldbraun sind; auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Paprikaschoten ca. 12 mm von der Spitze abschneiden; die Kappen aufbewahren. Vorsichtig Kerne und Membranen entfernen. In einer Schüssel die gerösteten Brotwürfel, Mozzarella, Basilikum, Knoblauch und 1 Esslöffel Öl gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaschoten mit dieser Mischung füllen, die Kappen wieder aufsetzen und mit Zahnstochern befestigen. Die Paprikaschoten aufrecht auf den Grillrost setzen und 12 bis 15 Minuten lang grillen, bzw. bis die Schoten weich sind, aber noch ihre Form beibehalten. Vom Grillrost abnehmen, die Kappen entfernen und die Schoten der Länge nach in die Hälfte schneiden.

6 Portionen.

GEGRILLETES PARADIES

Aus *Weber®'s Big Book of Grilling™*

Indirekte Methode/Mittlere Hitze


Für die Glasur:

- 3/16 l frischer Orangensaft
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel frischer Limonensaft
- 2 Teelöffel Maisstärke
- 4 Scheiben frische Ananas, je ca. 12 mm dick
- 1 Teelöffel zerstampfte getrocknete grüne Pfefferkörner oder zerstampfte schwarze Pfefferkörner
- 4 große Löffel Vanilleeis


Zubereitung der Glasur: Die Zutaten für die Glasur in einen kleinen Topf geben und glatt rühren. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und ca. 1 bis 2 Minuten lang kochen, bis die Mischung dick ist. Die Glasur warm stellen oder vor dem Servieren aufwärmen. Beide Seiten der Ananasscheiben mit den Pfefferkörnern bestreuen und über indirekter Mittelhitze


6 bis 8 Minuten lang grillen, bis die Ananasscheiben gut markiert sind, dabei einmal nach halber Grillzeit wenden. Jede Ananasscheibe mit einem Löffel Vanilleeis anrichten und Glasur darüber träufeln.

4 Portionen.

 **VEILIGHEIDSSYMBOLEN** maken u attent op belangrijke **VEILIGHEIDSGEGEVENS**.

 De woorden **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** of **VOORZICHTIG** worden in combinatie met het **VEILIGHEIDSSYMBOL** gebruikt.

 **GEVAAR** geeft het ernstigste risico aan.

 Lees A.U.B. alle veiligheidsinformatie in deze gebruikershandleiding door.

GEVAAR

- Deze barbecue mag alleen buiten worden gebruikt. Bij gebruik binnen ontwikkelen zich giftige gassen, wat ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg heeft.
- Werp geen aanmaakvloeistof voor houtskool of houtskool die met aanmaakvloeistof is geïmpregneerd op hete of warme houtskool. Doe na gebruik de dop op de fles aanmaakvloeistof en plaats deze op veilige afstand van de barbecue.
- Gebruik geen benzine, alcohol of andere zeer vluchtige stoffen om de houtskool aan te steken. Verwijder bij gebruik van aanmaakvloeistof alle vloeistof die uit de ventilatiegaten in de bodem is gelopen voordat u de houtskool aansteekt.
- Laat geen peuters, kinderen of huisdieren zonder begeleiding achter in de buurt van een hete barbecue.
- Probeer nooit een hete barbecue te verplaatsen.
- Gebruik nooit een barbecue binnen 1,5 m afstand van brandbaar materiaal.
- Gebruik nooit een barbecue waarvan

niet alle onderdelen op hun plaats zitten. Zorg ervoor dat de asopvangbak goed is bevestigd aan de poten onder de ombouw van de barbecue.

- Verwijder de as pas als alle houtskool volledig is verbrand en afgekoeld.
- Draag geen kleding met loshangende mouwen bij het aansteken of gebruik van de barbecue.
- Gebruik de barbecue niet bij harde wind.

WAARSCHUWING

- Gebruik bij het aansteken of opnieuw aansteken geen alcohol of benzine! Gebruik alleen aanmaakblokjes, overeenkomstig EN 1860-3!
- Houd de barbecue altijd horizontaal.
- Verwijder het deksel van de barbecue voor u de houtskool aansteekt.
- Leg de houtskool altijd bovenop het houtskoolrooster en niet rechtstreeks op de bodem van de ombouw.
- Raak nooit het grillrooster, het houtskoolrooster of de barbecue aan om te controleren of ze al warm zijn.

- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om uw handen te beschermen bij het barbecuen of het afstellen van de ventilatiegaten.
- Gebruik geschikt barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handvaten.
- Gebruik de haak aan de binnenzijde van het deksel om het deksel aan de zijkant van de ombouw van de barbecue op te hangen. Leg geen heet deksel op vloerbedekking buiten of op het gras. Hang het deksel niet op aan het handvat van de ombouw.
- Plaats het deksel op de ombouw en sluit alle ventilatiegaten om de houtskool te doven. Gebruik geen water omdat hierdoor de porseleinen afwerklaag beschadigd raakt.
- Plaats het deksel op de ketel om opflakkingen onder controle te houden. Gebruik geen water.
- Ga voorzichtig met hete elektrische ontstekers om en berg ze veilig op.
- Houd elektriciteitsnoeren uit de buurt van de hete oppervlakken van de barbecue.

VOORZICHTIG

- Als de ombouw met aluminiumfolie wordt bekleed, wordt de luchtstroom belemmerd. Gebruik in plaats daarvan een druipschaal om tijdens het barbecuen het braadvet op te vangen volgens de indirecte methode.
- De afwerking raakt beschadigd als u met scherpe voorwerpen het grillrooster reinigt of de as verwijdert.
- De afwerking raakt beschadigd als u het grillrooster of de barbecue zelf met schuurmiddelen behandelt.

VEILIGHEIDSTIPS VOOR VOEDSEL

- Was uw handen grondig met warm water en zeep voordat u met het bereiden van een maaltijd begint en nadat u rauw vlees, vis en kip hebt beet gepakt.
- Ontdooi vlees, vis of kip nooit bij kamertemperatuur of op een aanrechtblad. Laat deze producten in de koelkast ontdooien.
- Leg nooit bereid voedsel op hetzelfde bord waarop rauw voedsel heeft gelegen.

- Was alle borden en kookgerei die in aanraking zijn gekomen met rauw vlees of rauwe vis af met heet water en afwasmiddel en spoel alles goed af.

ALS U BOVENSTAANDE WAARSCHUWINGEN NIET IN ACHT NEEMT, KAN DIT LEIDEN TOT BRAND OF EEN ONTPLOFFING, WAT ERNSTIG LICHAAMELIJK LETSEL OF DE DOOD EN MATERIËLE SCHADE TOT GEVOLG KAN HEBBEN

HOE U DE GRILL KUNT AANSTEKEN

- Verwijder het deksel en open alle ventilatiegaten voordat u de houtskool aansteekt. **OPMERKING:** Om een goede luchtstroom te verkrijgen, verwijdert u eventuele opgehoopte as van de bodem van de barbecue (pas nadat de houtskool volledig is afgekoeld). Houtskool heeft zuurstof nodig om te verbranden; dus zorg dat er geen ventilatiegaten verstopt zijn.
- Stapel de briketten in piramidevorm op of plaats de houtskool in een Weber® RapidFire® houtskoolstarter.
- Plaats Weber® lighter cubes-aanmaakblokjes (deze zijn niet-giftig, reukloos en smaakloos) of proppen krant onder de stapel briketten en steek ze aan. **OPMERKING:** We hebben instructies voor gebruik van aanstekervloeistof doelbewust weggelaten. De reden hiervoor is dat we de eerder beschreven keuzes beter vinden. Aanstekervloeistof is smerig en kan een chemische smaak aan uw voedsel geven, tenzij deze volledig is opgebrand. Als u toch aanstekervloeistof gaat gebruiken, houdt u dan aan de instructies van de fabrikant en werp **NOOIT** aanstekervloeistof op een brandend vuur.

- Wanneer de houtskool is bedekt met een lichtgrijze as (gewoonlijk na 25 tot 30 minuten), rangschik de kolen dan met een tang, met lange handvaten volgens de barbecuemethode die u gaat volgen.
- Werp om een extra rookmaak te verkrijgen hardhouten spaanders of blokjes (minstens 30 minuten in water leggen en laten uitlekken) of bevochtigde verse kruiden, zoals rozemarijn, tijm of laurierblaadjes op het vuur. Plaats het natte hout of de kruiden boven op de houtskool vlak voordat u begint te barbecuen.
- Wanneer u het deksel tijdens het barbecuen verwijdert, til dit dan zijwaarts op in plaats van recht omhoog. Als u het recht omhoog tilt, ontstaat er een zuigkracht, waardoor as op uw voedsel terecht komt.

EENVOUDIGE STAPPEN VOOR FANTASTISCH BARBECUEN

Als u deze tips volgt, kan het niet mislukken. En dat geldt ook voor uw etentje.

- Direct, indirect of een beetje van beide? Lees het recept door en zoek naar de instructies voor het instellen van uw barbecue. Er zijn twee methoden voor

het barbecuen op een Weber® grill — direct en indirect. Zie de volgende pagina's voor gedetailleerde instructies.

- Probeer geen tijd te besparen door voedsel op een barbecue te plaatsen die nog niet gereed is. Laat de houtskool branden tot de bovenkant ervan lichtgrijs is (houd de ventilatiegaten open zodat het vuur niet dooft).
- Hanteer de spatel, gebruik de tang, maar vergeet de vork. U hebt vast wel eens iemand met een vork in het vlees zien steken en misschien hebt u het zelf ook gedaan. Als dat het geval is, doet u het dan a.u.b. niet meer! Er ontsnappen dan vleessappen en smaakstoffen, waardoor uw voedsel kan uitdrogen.
- Let erop dat het voedsel op het rooster past wanneer het deksel erop ligt. Een afstand van minimaal 2,5 cm tussen voedsel en deksel is ideaal.
- Geef niet toe aan de neiging om elke paar minuten het deksel te openen om het voedsel te controleren. Telkens wanneer u het deksel opent, ontsnapt er warmte waardoor het langer duurt voordat u het voedsel op tafel kunt zetten.
- Draai het voedsel maar eenmaal om, tenzij dit in het recept anders staat aangegeven.

- Als u grilt met het deksel erop houdt u opflakkingen beter onder controle, verkort u de barbecuetijd en krijgt u over het algemeen een beter resultaat.
- Geef niet toe aan de neiging om voedsel, zoals hamburgers, met de spatel plat te drukken. U zou er alle heerlijke smaakstoffen uitpersen.
- Een dun laagje olie zorgt voor het gelijkmatig bruin worden van voedsel en voorkomt dat het aan het grillrooster blijft kleven. Borstel of spuit de olie altijd op het voedsel en niet op het grillrooster.

EENVOUDIG BARBECUE-ONDERHOUD

Verleng de levensduur van uw Weber® barbecue met vele jaren door deze jaarlijks een grondige reinigingsbeurt te geven.

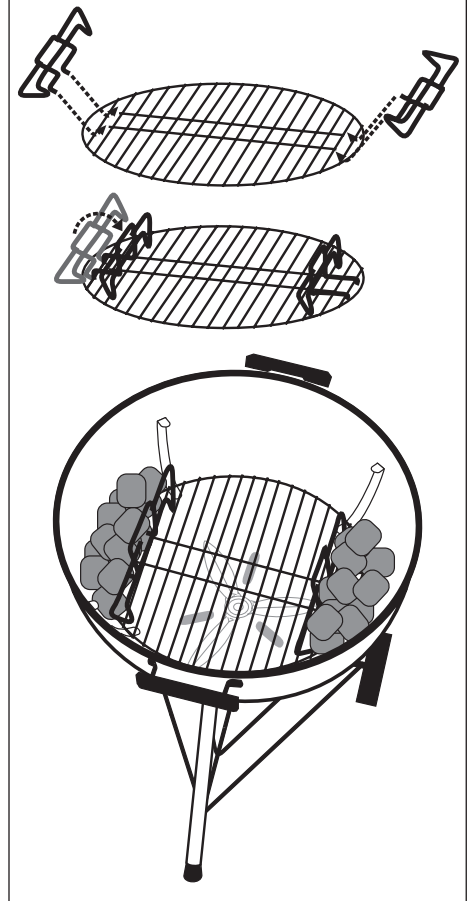
- Zorg ervoor dat de barbecue en de houtskool volledig zijn afgekoeld.
- Verwijder het grillrooster en het houtskoolrooster.
- Verwijder de as.
- Reinig uw barbecue met een zacht reinigingsmiddel en water. Spoel de barbecue goed af met schoon water en veeg hem droog.

- Het is niet nodig om het grillrooster steeds na gebruik af te wassen. Maak voedselresten eenvoudig los met een messing grillborstel of een prop aluminiumfolie en veeg hem daarna af met een stuk keukenrol.

GEBRUIK VAN SCHEIDINGSSYSTEEM VOOR HOUTSKOOL

1. Open de bovenste en onderste luchtgaten van de barbecue en verwijder het deksel.
2. Plaats het houtskoolrooster zodanig dat het stalen frame vanaf de handvaten van de ene kant van de ketel naar de andere kant loopt. Zo blijft de hitte van de houtskool het verste van de handvaten vandaan.
3. Plaats het scheidingssysteem zodanig dat het over de buitenste rechte dwarsstangen van het rooster vasthaakt. De voorzijde van het scheidingssysteem moet over de derde dwarsstang van het rooster schuiven en eraan vastklikken.

Gebruik van scheidingssysteem voor houtskool



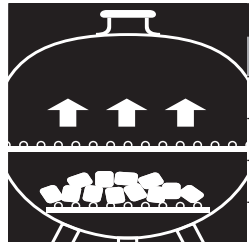
DIRECTE METHODE

Bij de directe methode wordt het voedsel direct boven de voorbereide houtskool gebarbecued. Om het voedsel gelijkmatig te barbecuen, dient u het halverwege de grilltijd om te draaien. Gebruik de directe methode voor voedsel met een bereidingstijd van minder dan 25 minuten: steaks, karbonades, spiezen, groenten en dergelijke.

1. Open alle ventilatiegaten.
2. Leg het aanbevolen aantal houtskoolbriketten op elkaar in het midden van het houtskoolrooster (zie de onderstaande tabel).

3. Steek de houtskoolbriketten aan. Laat het deksel eraf tot de bovenkant van de briketten na ongeveer 25 tot 30 minuten lichtgrijs is.
4. Verdeel de voorbereide briketten gelijkmatig over het houtskoolrooster.
5. Plaats het grillrooster over de houtskool.
6. Plaats het voedsel op het grillrooster.
7. Plaats het deksel op de barbecue. Lees het recept voor de aanbevolen barbecuetijd.

Richtlijn voor aantal houtskoolbriketten voor de directe barbecuemethode	
Diameter van barbecue	Vereist aantal briketten
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150



INDIRECTE METHODE

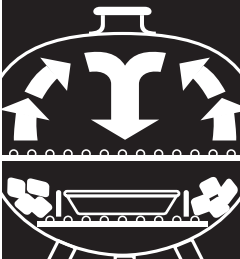
Gebruik de indirecte methode voor voedsel dat minstens 25 minuten grilltijd nodig heeft of voor voedsel dat zo delicaat is dat het bij directe blootstelling aan de hittebron zou uitdrogen of aanbranden. Hieronder vallen braadstukken, stukken kip met bot en hele vissen evenals delicate visfilets. Bij indirect barbecuen dient u ervoor te zorgen dat de houtskoolbriketten aan weerszijden van het voedsel komen te liggen. De hitte stijgt op, reflecteert op het deksel en de binnenvlakken van de barbecue en circuleert, waardoor het voedsel aan alle

kanten langzaam en gelijkmatig gaar wordt. U hoeft het voedsel niet om te draaien.

OPMERKING: Voor vlees dat meer dan een uur nodig heeft om gaar te worden, dient u aan weerszijden extra briketten te plaatsen zoals in de tabel is aangegeven.

1. Open alle ventilatiegaten.
2. Plaats het aanbevolen aantal houtskoolbriketten aan weerszijden van het houtskoolrooster (zie de onderstaande tabel). Laat genoeg ruimte over tussen de houtskool voor een druipschaal.

3. Steek de houtskoolbriketten aan. Laat het deksel eraf tot de bovenkant van de houtskool na ongeveer 25 tot 30 minuten lichtgrijs is.
4. Plaats een druipschaal op het midden van het rooster tussen de houtskool.
5. Plaats het grillrooster over de houtskool.
6. Plaats het voedsel op het grillrooster direct boven de druipschaal.
7. Plaats het deksel op de barbecue. Lees het recept voor de aanbevolen barbecuetijd.

	Richtlijn voor houtskoolbriketten voor de indirecte barbecuemethode		
	Diameter van barbecue	Normale briketten eerste uur	Normale briketten ieder extra uur
37 cm	9 per zijde	6 per zijde	
47 cm	20 per zijde	7 per zijde	
57 cm	25 per zijde	8 per zijde	
95 cm	75 per zijde	22 per zijde	

De volgende bouten, dikten, gewichten en grilltijden zijn bedoeld als richtlijn en niet zozeer als vaste regel. Factoren zoals hoogte boven zeeniveau, wind, buitentemperatuur en de gewenste gaarheid zijn van invloed op de barbecuetijd.

Gril steaks, visfilets, stukken kip zonder bot en groenten met behulp van de directe methode gedurende de tijd die in de tabel is weergegeven of tot de gewenste gaarheid is bereikt en draai ze halverwege de grilltijd eenmaal om.

Gril braadstuk, stukken kip met bot, hele vissen en dikkere stukken met behulp van de indirecte methode gedurende de tijd die in de tabel is weergegeven of tot een direct afleesbare thermometer de gewenste inwendige temperatuur aangeeft. Barbecuetijden voor rundvlees zijn conform de USDA-definitie voor gemiddelde gaarheid, tenzij anders aangegeven.

OPMERKING: Algemene regel voor het grillen van vis: 4 tot 5 minuten per 1,25 cm dikte; 8 tot 10 minuten per 2,5 cm dik.

Rundvlees	Dikte of Gewicht	Grilltijd Bij Benadering
Steak: New York-, porterhouse-, rib-eye-, T-bone- of haasbiefstuk	2 cm dik	8–10 min. Direct Medium
	2,5 cm dik	10–12 min. Direct Medium
Vleeskoekje van gemalen rundvlees	2 cm dik	8–10 min. Direct Medium

Varkensvlees	Dikte of Gewicht	Grilltijd Bij Benadering
Karbonade: rib-, haas- of schouder-	2 cm tot 2,5 cm dik	10–15 min. Direct Medium
Haaskarbonade zonder bot	2,5 cm tot 4,4 cm dik	10–12 min. Direct Medium

Kip	Dikte of Gewicht	Grilltijd Bij Benadering
Kippenborst zonder bot en vel	170 g	8–12 min. Direct Medium
Kippenbout zonder bot en vel	115 g	8–10 min. Direct Medium
Stukken kip, borst/vleugel met bot		30–40 min. Indirect Medium
Stukken kip, bout/dij met bot		40–50 min. Indirect Medium

Vis	Dikte of Gewicht	Grilltijd Bij Benadering
Vis, -filet of -steak	0,6 cm tot 1,25 cm dik	3–5 min. Direct High
	1,25 cm tot 2,5 cm dik	5–10 min. Direct High
	2,5 cm tot 4 cm dik	10–12 min. Direct High
Vis, heel	0,45 kg	15–20 min. Indirect Medium

Groenten	Dikte of Gewicht	Grilltijd Bij Benadering
Asperge		6–8 min. Direct Medium
Maïskolf zonder blad		10–12 min. Direct Medium
met blad		25–35 min. Direct Medium
Eetbare paddestoelen, shiitake of champignon		8–10 min. Direct Medium
portabello		12–15 min. Direct Medium
Ui	schijven van 1,25 cm	8–12 min. Direct Medium
Aardappel	schijven van 1,25 cm	14–16 min. Direct Medium
Courgette	gehalveerd	6–10 min. Direct Medium
	Schijven van 1,25 cm	6–8 min. Direct Medium

HELE BRAADKIP

Indirect/Medium

- 1 hele kip, 1,8 à 2,25 kg
- Kookolie
- Zout en versgemalen peper

Spoel de kip af en dep droog met keukenpapier. Draai de uiteinden van de vleugels onder de rug en bind de poten samen met keukengaren. Smeer de buitenkant van de kip volledig in met olie en kruid lichtjes met peper en zout.

Leg de kip, met de borst naar boven, op het grillrooster en barbecue totdat de interne temperatuur 82°C in het dikste dijgedeelte en 76°C in de borst bedraagt; 1¼ à 1½ uur. Leg de kip op een dienbord; laat ze 10 minuten rusten alvorens ze voor te snijden.

GEKRUIDE KEBAB VAN LAMSVLEES

Direct/Medium

Marinade met sinaasappelkruid:

- 125 ml olijf- of kookolie
- 62 ml rode-wijnazijn
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels geraspte sinaasappelschil
- 1 groene ui en loof, gehakt
- ¼ theelepel gemalen kaneel
- ⅛ theelepel gemalen kruidnagel

- 900 g mager lamsvlees, in blokjes van ca. 4 cm gesneden

Bereid marinade met sinaasappelkruid: meng alle ingrediënten; giet deze over het lamsvlees in een ondiepe glazen kom of plastic zak. Plaats het vlees afgedekt 4 à 6 uren in de koelkast. Giet de marinade af en bewaar deze. Giet de marinade in een kleine steelpan. Breng haar aan de kook op hoog vuur en laat gedurende 1 volle minuut doorkoken. Steek het lamsvlees op 4 tot 6 metalen vleespennen. Leg de kebab op het grillrooster; barbecue tot het vlees gaar is; ongeveer 10 minuten voor halfdoorbakken vlees. Smeer de kebab tijdens het barbecuen in met de marinade; draai de kebab halfweg de kooktijd eens om.

4 à 6 personen.

EENVOUDIGE STEAKS

Direct/Medium

- 4 New York strip, haasbiefstukken, T-bonesteaks, lendenstukken of rib-eye biefstukken van elk ca. 340 g en 2,5 cm dik
- Gezuiverd zout
- Versgemalen peper
- Extra-virgin olijfolie

Kruid beide zijden van de steaks met peper en zout waarbij u de kruiden in het vlees drukt. Laat het vlees 20 tot 30 minuten bij kamertemperatuur staan voordat u het gaat grillen.

Bespuut of bestrijk beide zijden van de steaks lichtjes met olijfolie. Gril de steaks 8 tot 10 minuten op de warmtestand Direct Medium tot de inwendige temperatuur 72 °C bedraagt voor halfdoorbakken en draai ze halverwege de griltijd eenmaal om. Neem ze van de barbecue en laat ze 3 tot 5 minuten rusten. Warm serveren.

KLASSIEKE KIPPENBORST MET BOT

Direct/Medium

- 4 kippenborsthelften (met bot en huid)
van elk 285 tot 340 g
- Gezuiverd zout
- Versgemalen zwarte peper
- Extra-virgin olijfolie

Spoel de kipfilets onder koud water af en dep ze droog met keukenrol. Kruid de filets met peper en zout en bespuit of bestrijk beide zijden lichtjes met olijfolie. Gril de kip 30 tot 40 minuten met de zijde met vel naar boven op de warmtestand Direct Medium tot de vleessappen helder worden en het vlees bij het bot niet meer roze is. Voor een knapperiger vel grilt u de kippenborst de laatste 5 minuten van de grilltijd met de zijde met het vel naar beneden op de warmtestand Direct Medium. Warm serveren.

4 personen.

FANTASTISCHE VISFILETS

Direct/Hoog

- 4 zwaardvis- of heilbotfilets van elk ca. 170 tot 227 g en 2,5 cm dik
- Gezuiverd zout
- Versgemalen zwarte peper
- Extra-virgin olijfolie
- Citroenschijfjes (optioneel)

Kruid de visfilets met peper en zout en bespuit of bestrijk beide zijden lichtjes met olijfolie. Gril de filets 8 tot 10 minuten op de warmtestand Direct High tot ze in het midden ondoorschijnend zijn geworden en draai ze halverwege de grilltijd eenmaal om. Warm serveren, met citroenschijfjes indien u dat wenst.

4 personen.

ZALM MOOT KYOTO

Direct/Medium

- 4 zalmotten, ca. 2,5 cm dik
- Olijfolie
- Voor de marinade:
 - 1,75 dl sojasaus
 - 1 dl sinaasappelsapconcentraat
 - 2 eetlepels slaolie
 - 2 eetlepels tomatensaus
 - 1 theelepel citroensap
 - 1/2 theelepel mosterd
 - 1 eetlepel lente-ui (groene + witte deel), gesnipperd
 - 1 teentje knoflook, uit de knijper
 - 1/2 theelepel fijngehakte gemberwortel

Bereiding van de marinade: roer alle ingrediënten voor de marinade in een kleine kom met een garde goed door elkaar. Schenk het mengsel over de zalmotten die u in een ondiepe glazen ovenschotel hebt gerangschikt. Plaats de schotel afgedekt gedurende 30 tot 60 minuten in de koelkast. Laat de zalm uitlekken en vang daarbij de marinade op. Schenk de marinade in een steelpannetje. Breng de marinade op een hoog vuur aan de kook en laat deze 1 minuut doorkoken. Bespuit of bestrijk de filets lichtjes met olijfolie en leg ze op het grillrooster. Gril de vis afhankelijk van de dikte 5 tot 10 minuten op de warmtestand Direct Medium tot deze zacht is geworden en er partjes loskomen wanneer u er met een vork in prikt. Draai de zalm halverwege de grilltijd om en bestrijk deze dan met marinade.

4 personen.

KEBAB MET GARNALEN EN KERRIEBOTER

Direct/Hoog

Kerrieboter:

- 1/2 kopje boter
- 2 eetlepels fijnegehakte ui
- 1 theelepel versnipperde verse dille
- 1 – 1-1/2 theelepel kerrievoeder
- Snufje lookpoeder
- 900 g grote garnalen, gepeld en zonder aderen
- Olijfolie
- Limoen- of citroenpartjes
- Verse dille of peterselietakjes

Maak kerrieboter: smelt boter in een kleine pan op gemiddeld hoog vuur. Meng met ui, dille, kerrievoeder en lookpoeder en roer; kook gedurende 5 minuten. Steek de garnalen op zes vleespennen van 30 cm en laat een beetje ruimte tussen de garnalen. Wrijf de garnalen lichtjes in met olijfolie of besproei ze ermee. Barbecue totdat de garnalen roze worden en mals zijn; 2 à 5 minuten, afhankelijk van de grootte (niet overgaar laten worden). Draai de pennen eenmaal en strijk ze halfweg de kooktijd in met kerrieboter. Leg de gegrilde garnalen op een serveerbord. Versier met limoenpartjes en dille.

4 personen.

GEGRILDE RODE PAPRIKA'S MET MOZZARELLA

Indirect/Medium

- 1 klein knapperig Italiaans brood
- 4 eetlepels olijfolie (verdeeld in 3+1)
- 3 middelgrote rode paprika's
- 5,8 dl verse mozzarellakaas in kleine blokjes gesneden
- 1-1/2 theelepels gedroogde basilicum
- 1 teentje knoflook, fijn gehakt
- Gezuiverd zout
- Versgemalen zwarte peper

Snijd het brood in dunne sneetjes, verwijder de korstjes en snijd het brood in voldoende croutons van ruim 1 cm om 1 kopje te vullen. Bak de croutons in 3 eetlepels olijfolie goudbruin; laat ze op keukenrol uitlekken. Snijd de kappes van de paprika's op ruim 1 cm vanaf de bovenkant en houd ze apart. Verwijder voorzichtig de zaden en zaadlijsten. Doe de croutons, mozzarella, basilicum, knoflook en de resterende eetlepel olie in een kom. Meng het geheel goed en voeg peper en zout naar smaak toe. Vul de paprika's met het mengsel, leg de kappes er weer op en zet ze vast met cocktailprikkers. Plaats de paprika's met de bovenkant naar boven op het grillrooster en gril op de warmtestand Indirect Medium gedurende 12 tot 15 minuten of tot de paprika's zacht zijn maar hun vorm nog niet hebben verloren. Wanneer de paprika's klaar zijn, neemt u ze van het rooster. Haal de kappes eraf en snij ze in de lengte doormidden.

6 personen.

PARADISE GRILLEDRecept uit *Weber®'s Big Book of Grilling™*

Indirect/Medium

Voor de glazuurlaag:

- 1,8 dl vers sinaasappelsap
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel vers limoenap
- 2 theelepels maïzena

- 4 verse ananasschijven van ruim 1 cm dik
- 1 theelepel gemalen groene peperbolletjes of gemalen zwarte peperbolletjes
- 4 scheppen vanille-ijs

Bereiding van de glazuurlaag: doe de ingrediënten voor de glazuurlaag in een steelpannetje en klop het geheel tot een gladde massa. Breng het glazuur op een middelhoog vuur aan de kook en laat het 1 tot 2 minuten doorkoken tot het dikker is geworden. Houd het glazuur warm of warm deze weer op wanneer u het gerecht wilt gaan opdienen. Kruid beide zijden van de ananasschijven met de gemalen peperkorrels. Gril ze 6 tot 8 minuten op de warmtestand Indirect Medium tot ze mooi gekleurd zijn en draai ze halverwege de griltijd eenmaal om. Serveer elke schijf ananas met een schep vanille-ijs en een beetje glazuur.

4 personen.

⚠ Os **SÍMBOLOS DE SEGURANÇA** alertam-no para Importantes Informações de **SEGURANÇA**.

⚠ As palavras **PERIGO, AVISO** ou **CUIDADO** também serão utilizadas com o **SÍMBOLO DE SEGURANÇA**.

⚠ **PERIGO** identifica um perigo mais sério.

⚠ Leia todas as informações de segurança incluídas neste Manual do Utilizador.

PERIGO

- Este aparelho destina-se apenas a utilização ao ar livre. Se utilizado no interior, dá-se-á acumulação de fumos tóxicos, que podem provocar sérias lesões ou a morte.
- Não juntar líquido para acender carvão ou carvão impregnado com líquido desta natureza a carvão quente. Tape o líquido para acender o carvão após a utilização e mantenha uma distância de segurança em relação ao grelhador.
- Não utilize gasolina, álcool, ou outras substâncias líquidas altamente voláteis para acender o carvão. Se utilizar líquido para acender o carvão, retire qualquer líquido que tenha escorrido pelas aberturas laterais antes de acender o carvão.
- Não permita que crianças ou animais permaneçam sem supervisão junto do grelhador quente.
- Não tente remover um grelhador quente.
- Não utilize o grelhador quente numa distância inferior a 1,5 m de qualquer material combustível.

- Não utilize o grelhador a menos que todas as peças estejam no devido local. Certifique-se de que o colector de cinza está devidamente encaixado nas pernas, por baixo do recipiente do grelhador.
- Não remova as cinzas sem que o carvão se tenha extinguido completamente e esteja completamente apagado.
- Não vista roupas com mangas largas e flutuantes quando utilizar a grelha.
- Não utilize o grelhador na presença de ventos fortes.

AVISO!

- Para acender ou reacender, não utilize álcool ou gasolina! Utilize apenas acendedores EN 1860-3!
- Mantenha sempre o grelhador numa posição nivelada.
- Retire a tampa do grelhador ao acender o carvão.
- Coloque sempre o carvão por cima da grelha de carvão e não directamente na parte inferior do recipiente.
- Nunca toque na grelha de alimentos ou de carvão para ver se estão quentes.

- Utilize luvas de churrasco ou pegas almofadadas durante a elaboração dos cozinhados ou quando ajustar as aberturas.
- Utilize as ferramentas de churrasco adequadas, com pegas longas e resistentes ao calor.
- Utilize o gancho no interior da tampa para pendurar a mesma na parte lateral do recipiente da grelha. Evite colocar a tampa quente sobre tapetes ou relva. Não pendure a tampa na pega do recipiente.
- Para apagar o carvão, coloque a tampa no recipiente e feche todas as aberturas. Não utilize água, pois danifica o acabamento em porcelana.
- Para controlar labaredas, coloque a tampa. Não utilize água.
- Manuseie e guarde cuidadosamente quaisquer dispositivos de ignição eléctricos.
- Mantenha os fios eléctricos afastados das superfícies quentes do grelhador.

CUIDADO

- Forrar o recipiente com uma folha de alumínio obstrui o fluxo de ar. Em alternativa, utilize uma frigideira para recolher todos os sucos produzidos pela carne quando cozinhar através do Método Indirecto.
- Utilizar objectos aguçados para limpar a grelha de alimentos ou remover as cinzas danifica o acabamento.
- Utilizar agentes de limpeza na grelha de alimentos ou a própria grelha danifica o acabamento.

SUGESTÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR

- Lave bem as mãos com água quente com detergente antes de iniciar a preparação e depois de manusear carnes, peixes e aves.
- Não descongelar carne, peixe ou aves à temperatura ambiente. Descongelar no frigorífico.
- Nunca colocar alimentos no mesmo prato que alimentos crus.

- Lavar todos os pratos e utensílios de cozinha que tenham entrado em contacto com carnes ou peixes crus com água quente com detergente e enxaguar.

A NÃO LEITURA DESTAS DECLARAÇÕES DE PERIGO, AVISO E CUIDADO PODE PROVOCAR LESÕES GRAVES OU A MORTE, OU INCÊNDIOS E EXPLOSÕES, QUE PODEM RESULTAR EM DANOS MATERIAIS.

COMO INICIAR O SEU GRELHADOR A CARVÃO

- Retire a tampa e abra todas as aberturas antes de acender o lume. NOTA: Para obter um fluxo de ar adequado, remover quaisquer cinzas acumuladas da parte inferior da grelha, se existirem (só depois dos pedaços de carvão se apagarem completamente). O carvão necessita de carvão para que se queime, pelo que deve certificar-se de que não existem obstruções nas ventilações.
- Monte os pedaços de carvão numa forma de pirâmide ou coloque o carvão num dispositivo Weber® RapidFire®.
- Coloque cubos mais pequenos (que são não tóxicos, inodoros e não têm sabor) ou jornais amarrotados por baixo da pilha de pedaços de carvão e acenda. NOTA: Deixámos de fora as instruções para utilizar o líquido de ignição propositadamente. Isso porque pensamos que as opções descritas anteriormente são melhores. O líquido de ignição é complicado de utilizar e pode atribuir um sabor químico aos seus alimentos, a menos que sem completamente queimado. Se optar pela utilização do líquido de ignição, siga as

instruções do fabricante e NUNCA junte líquido de ignição a chamas vivas.

- Quando os pedaços de carvão estiverem cobertos com uma ligeira camada de cinza (normalmente, 25 a 30 minutos), componha os pedaços de carvão com pinças de pegas longas, de acordo com o método de cozinhado que pretender utilizar.
- Para obter um sabor a fumado adicional, considere utilizar pedaços ou lascas de madeira (mergulhados em água durante cerca de 30 minutos e secos) ou unte com veras frescas, tais como rosmaninho, tomilho ou louro. Coloque a madeira molhada ou as veras directamente nos pedaços de carvão, mesmo antes de começar a cozinhar.
- Quando remover a tampa da grelha durante o cozinhado, levante para o lado, em vez de directamente para cima. Levantar a tampa para cima pode originar alguma sucção, fazendo com que a cinza atinja os seus alimentos.

PASSOS SIMPLES PARA O ESPLENDOR DOS GRELHADOS

Siga estes passos e não há como errar. A sua refeição será brilhante.

- Directo, Indirecto, ou um pouco de ambos? Leia a receita e siga as

instruções para instalar o seu grelhador. Existem dois métodos para cozinhar num grelhador Weber® —Directo e Indirecto. Consulte as páginas que se seguem para obter instruções específicas.

- Não tente poupar tempo ao colocar os alimentos numa grelha que ainda não está preparada. Deixe o carvão queimar até obter uma ligeira camada de cinza (mantenha as entradas desimpedidas para que o lume não se apague).
- Utilize uma espátula e pinças, mas deixe de lado o garfo. Provavelmente, já viu pessoas a espetar a carne com um garfo, mas isso faz com que os sucos e sabor desapareçam e pode fazer com que os seus alimentos sequem.
- Certifique-se de que os alimentos cabem na grelha com tampa fechada. No mínimo, uma folga de 2,5 cm entre os alimentos e a tampa é o ideal.
- Resista à tentação de abrir a tampa para ver como está o seu jantar a toda a hora. De cada vez que abre a tampa o calor é libertado, o que significa que será necessário mais tempo para colocar o seu jantar na mesa.
- Resista à tentação de abrir a tampa para ver como está o seu jantar a toda a hora. De cada vez que abre a tampa o calor

é libertado, o que significa que será necessário mais tempo para colocar o seu jantar na mesa.

- A menos que as receitas indiquem em contrário, vire os alimentos apenas uma vez.
- Desta forma controla as labaredas, controla o tempo do cozinhado e consegue resultados melhores com a tampa fechada.
- Resista à tentação de utilizar uma espátula para pressionar alimentos, tais como hambúrgueres. Vai retirar um fabuloso sabor aos seus alimentos.
- Uma ligeira camada de óleo ajuda a alourar os seus alimentos uniformemente e evita que se pegue à grelha. Pincele ou vaporize sempre os alimentos com óleo e não a grelha.

GRELHA DE CUIDADO FÁCIL

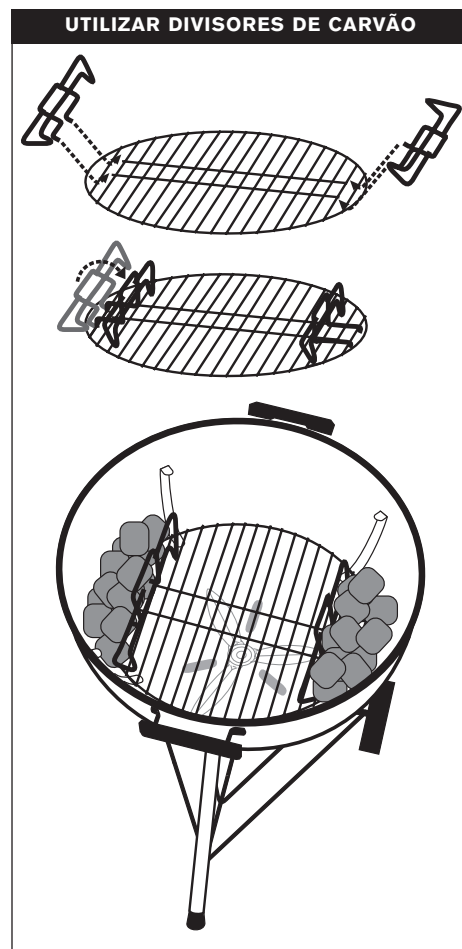
Prolongue a vida de serviço da sua grelha Weber® limpando-a bem uma vez por não.

- Certifique-se de que a grelha está fria e de que os pedaços de carvão estão completamente apagados.
- Retire as grelhas dos alimentos e do carvão.

- Retire as cinzas.
- Lave a grelha com um detergente suave e água. Enxagúe bem com água limpa e seque.
- Não é necessário lavar a grelha de alimentos após cada utilização. Basta soltar os resíduos com uma escova com cerdas duras ou folha de alumínio amachucada e, em seguida, limpe com toalhetes de papel.

UTILIZAR DIVISORES DE CARVÃO

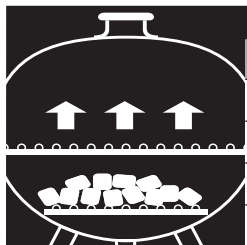
1. Abra as ventilações superior e inferior da grelha e retire a tampa.
2. Posicione a grelha de carvão, de modo a que os encaixes de aço passem pelo recipiente de uma pega à outra. Ao proceder desta forma, os divisores de carvão ficam instalados na posição opostas às pegas, de modo a que os pedaços de carvão se afastem das pegas.
3. Coloque os divisores de carvão, de modo a que fiquem pendurados sob os encaixes da grelha de carvão. A frente dos divisores de carvão devem deslizar sobre o terceiro encaixe da grelha de carvão e encaixar com um estalido



MÉTODO DIRECTO

O Método Directo significa que os alimentos são cozinhados directamente sobre pedaços de carvão preparados. Para um cozinhado uniforme, o alimento deve ser rodado uma vez a meio da grelha e a meio do tempo total do cozinhado. Utilize o Método Directo para alimentos que demorem menos de 25 minutos a cozinhar: bifes, costeletas, entrecosto, vegetais, etc.

1. Abra todas as aberturas.
2. Coloque a quantidade recomendada de pedaços de carvão no centro da grelha do carvão (consulte o gráfico que se segue).
3. Acenda o carvão. Deixe destapado até que os pedaços adquiram uma ligeira camada de cinza, cerca de 25 a 30 minutos.
4. Espalhe os pedaços de carvão preparados uniformemente na grelha de carvão.
5. Coloque a grelha dos alimentos sobre os pedaços de carvão.
6. Coloque os alimentos na grelha adequada.
7. Coloque a tampa na grelha. Consulte a sua receita para obter os tempos de cozinhado recomendados.



Guia de Quantidades de Carvão para o Método Directo de Cozinhar

Diâmetro da grelha	Pedaços necessários
37 cm	30
47 cm	40
57 cm	50
95 cm	150

MÉTODO INDIRECTO

Utilize o Método Indirecto para alimentos que necessitam de mais de 25 para grelhar ou para alimentos tão delicados que a exposição directa ao calor pode secá-los ou queimá-los. Os exemplos incluem assados de carne, assados de aves com osso e peixes inteiros, bem como filetes de peixe. Para instalar o aparelho para o Método Indirecto, os pedaços de carvão preparados são colocados de ambos os lados do alimento. O calor aumenta, reflecte-se na tampa e nas superfícies interiores do grelhador e circula para, lentamente, cozinhar o alimento uniformemente de ambos os lados. Não é necessário voltar os alimentos.

NOTA: Para carnes que necessitem de mais de uma hora para cozinhar, tem de juntar pedaços de carvão adicionais a cada lado, tal como indicado no gráfico que se segue.

1. Abra todas as aberturas.
2. Coloque a quantidade recomendada de pedaços de carvão de cada lado da grelha do carvão (consulte o gráfico que se segue). Deixe espaço suficiente para uma frigideira de pingos entre os pedaços de carvão.
3. Acenda o carvão. Deixe destapado até que os pedaços adquiram uma ligeira camada de cinza, cerca de 25 a 30 minutos.

4. Coloque uma frigideira para pingos entre os pedaços de carvão no centro da grelha do carvão.
5. Coloque a grelha dos alimentos sobre os pedaços de carvão.
6. Coloque os alimentos na grelha de alimentos directamente sobre a frigideira para pingos.
7. Coloque a tampa na grelha. Consulte a sua receita para obter os tempos de cozinhado recomendados.



Guia de Quantidades de Carvão para o Método Indirecto de Cozinhar

Diâmetro do grelhador	Pedaços padrão na primeira hora	Pedaços padrão a adicionais para cada hora adicional
37 cm	9 por lado	6 por lado
47 cm	20 por lado	7 por lado
57 cm	25 por lado	8 por lado
95 cm	75 por lado	22 por lado

Os cortes, espessuras, pesos e tempos de grelhados destinam-se a ser directrizes e não regras fixas. Os tempos do cozinhado são afectados por vários factores como a altitude, o vento, a temperatura no exterior e o resultado pretendido.

Grelhe bifes, filetes de peixe, pedaços de frango sem osso e vegetais, utilizando o Método Directo durante o tempo

apresentado no gráfico ou até ao resultado pretendido, voltando o alimento a meio do tempo necessário para grelhar.

Grelhe assados, pedaços de aves com osso, peixes inteiros e cortes mais espessos utilizando o Método Indirecto durante o tempo apresentado no gráfico ou até o termómetro de leitura instantânea chegar à temperatura interna pretendida.

Os tempos de cozinhado para a carne de vaca estão de acordo com a definição do Departamento de Agricultura dos E.U.A. de carne média, a menos que seja indicado em contrário.

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

Vaca	Espessura ou Peso	Tempo de grelhado aproximado
Bife: Nova lorque Costeleta, lombo	1,5 cm de espessura	8–10 min. Médio Directo
	2,5 cm de espessura	10–12 min. Médio Directo
Carne picada	1,5 cm de espessura	8–10 min. Médio Directo

Porco	Espessura ou Peso	Tempo de grelhado aproximado
Costeleta: fundo, lombo, cachaço	1 a 2,5 cm de espessura	10–15 min. Médio Directo
Costeleta do lombo, sem osso	2,5 a 3,5 cm de espessura	10–12 min. Médio Directo

Aves	Espessura ou Peso	Tempo de grelhado aproximado
Peito de frango, sem osso e sem pele	170 g	8–12 min. Médio Directo
Coxa de frango, sem osso e sem pele	115 g	8–10 min. Médio Directo
Pedaços de frango, peito/asa com osso		30–40 min. Médio Indirecto
Pedaços de frango, perna/coxa com osso		40–50 min. Médio Indirecto

Peixe	Espessura ou Peso	Tempo de grelhado aproximado
Peixe, filete ou posta	1 cm a 1,5 cm de espessura	3–5 min. Alto Directo
	1,5 a 2,5 cm de espessura	5–10 min. Alto Directo
	2,5 a 3,5 cm de espessura	10–12 min. Alto Directo
Peixe, inteiro	500g	15–20 min. Alto Indirecto

Vegetais	Espessura ou Peso	Tempo de grelhado aproximado
Espargos		6–8 min. Médio Directo
Milho, debulhado		10–12 min. Médio Directo
em maçaroca		25–30 min. Médio Directo
Cogumelos, shiitake ou botões		8–10 min. Médio Directo
portabello		12–15 min. Médio Directo
Cebolas	fatias de 1,5 cm	8–12 min. Médio Directo
Batatas	fatias de 1,5 cm	14–16 min. Médio Directo
Courgette	Metades	6–10 min. Médio Directo
	fatias de 1,5 cm	6–8 min. Médio Directo

FRANGO ASSADO INTEIRO

Indirecto/Médio

- 1 frango inteiro, 1,8 kg – 2 kg.
- Óleo de cozinha
- Sal e pimenta acabada de moer

Lave o frango e seque com toalhetes de papel. Torça as asas para trás e ate as pernas com um fio. Pincele toda a superfície exterior do frango com óleo e tempere com sal e pimenta.

Coloque o frango, com o peito voltado para cima, na grelha de alimentos e grelhe até que a temperatura chegue aos 180°F/82°C na parte mais espessada coxa e a 170°F/77°C no peito, 1-1/4 a 1-1/2 horas. Passe o frango para um prato de servir; deixe arrefecer 10 minutos antes de trinchar.

Preparação para 4 a 6 doses.

KABOBS DE BORREGO PICANTES

Directo/Médio

Para a marinada:

- 1/2 chávena de azeite
- 1/4 de chávena de vinagre de vinho tinto
- 1 colher de sumo de limão
- 2 colheres de raspa de casca de laranja
- 1 cebola verde, cortada
- 1/4 de colher de chá de canela
- 1/8 de colher de chá de cravo-cabecinha

- 0.9 kg de borrego magro, cortado em cubos de 3,8 cm

Para fazer a marinada: Combine os ingredientes da marinada numa taça de vidro funda ou num asco de plástico. Coloque no frigorífico, tapado, 4 a 6 horas. Escorra o borrego; reserve a marinada. Coloque a marinada que reservou num tacho. Deixe levantar fervura durante 1 minuto.

Disponha o borrego em 4 a 6 pedaços. Grelhe o borrego em lume Directo Médio até obter um grelhado médio, cerca de 10 minutos, voltando e pincelando com a marinada reservada uma vez a meio do tempo do cozinhado.

Preparação para 4 a 6 doses.

BIFES SIMPLES

Directo/Médio

- 4 Lombo, bife com osso ou costeletas, com 150g cada e 2,5 cm de espessura
- Sal Kosher
- Pimenta preta acabada de moer
- Azeite extra-virgem

Tempere ambos os lados dos bifes com sal e pimenta e pressione as especiarias na carne.

Deixe à temperatura ambiente 20 a 30 minutos antes de grelhar. Borrife ligeiramente ou pincele ambos os lados dos bifes com o azeite. Grelhe os bifes em lume Directo Médio até que a temperatura interna chegue aos 145 F/62

C para um grelhado médio, 8 a 10 minutos, voltando uma vez a meio do tempo necessário para o cozinhado.

Retire da grelha e deixe repousar durante 3 a 5 minutos. Servir quente.

Preparação para 4 doses.

PEITOS DE FRANGO COM OSSO CLÁSSICOS

Indirecto/Médio

- 4 metades de peitos de frango (com osso e pele), 250 - 300g cada
- Sal Kosher
- Pimenta preta acabada de moer
- Azeite extra-virgem

Lave o frango sob água fria e seque ligeiramente com toalhetes de papel. Tempere os peitos de frango com o sal e a pimenta e pincele ligeiramente com o azeite. Grelhe o frango, com o lado da pele para cima, em lume Médio Indirecto até que os sucos do frango comecem a fluir e a carne deixe de estar cor-de-rosa junto ao osso, 30 a 40 minutos. Para obter uma pele estaladiça, grelhe os peitos de frango, em lume Directo Médio, durante os últimos 5 minutos do tempo para o cozinhado. Servir quente.

Preparação para 4 doses.

FILETES DE PEIXE FABULOSOS

Directo/Alto

- 4 filetes de peixe-espada ou alabote, 150 a 250g cada e cerca de 2,5 de espessura
- Sal Kosher
- Pimenta preta acabada de moer
- Azeite extra-virgem
- Gomos de limão (opcional)

Tempere os filetes com o sal e a pimenta e pincele ligeiramente ambos os lados com o azeite. Grelhe os filetes em lume Directo Alto, até ficar opaco no centro, 8 a 10 minutos, voltando uma vez a meio do tempo do grelhado. Servir quente com os gomos do limão, se desejar.

Preparação para 4 doses.

BIDE DE SALMÃO QUIOTO

Directo/Médio

- 4 postas de salmão, com cerca de 2,5 cm de espessura
- Azeite

Para a marinada:

- 1/3 chávena de molho de soja
- 1/4 de chávena de sumo de laranja concentrado
- 2 colheres de chá de azeite
- 2 colheres de chá de molho de tomate
- 1 colher de chá de sumo de limão
- 1/2 colher de chá de mostarda preparada
- 1 colher de chá de cebolinho, partido
- 1 alho, esmagado
- 1/2 colher de chá de raiz de gengibre

Para fazer a marinada: Numa taça pequena bata os ingredientes da marinada; coloque a mistura sobre o salmão num prato de ir ao forno fundo. Coloque no frigorífico, tapado, 30 a 60 minutos. Escorra o salmão e guarde a marinada. Coloque a marinada reservada num tacho pequeno. Deixe levantar fervura durante 1 minuto. Pincele ou borrife ligeiramente as postas com o azeite e coloque na grelha de alimentos. Grelhe em lume Directo Médio até que o peixe fique tenro e se desfaça com um garfo, 5 a 10 minutos, dependendo da espessura do peixe. Volte o salmão e pincele com a marinada a meio do tempo de cozedura.

Preparação para 4 doses.

KABOBS DE CAMARÃO COM MANTEIGA DE CARIL

Directo/Alto

Para a manteiga de caril:

- 1/4 chávena de manteiga
- 2 colheres de cebola cortada finamente
- 1 colher de chá de endro fresco
- 1 a 1-1/2 colheres de chá de caril em pó
- Uma pitada de alho em pó
- 16 a 20 camarões jumbo, descascado e sem veias
- Azeite
- Gomos de lima ou limão
- Endro fresco ou salsa

Para fazer a manteiga de caril: Derreta a manteiga num tacho pequeno em lume médio-alto. Junte a cebola, o endro, o caril em pó e o alho em pó; cozinhe durante 5 minutos.

Corte os camarões em pedaços, deixando espaços entre os pedaços. Pincele ou borriche ligeiramente os camarões com o azeite. Grelhe em lume Directo Alto até que o camarão fique cor-de-rosa e macio, 2 a 5 minutos, voltando e pincelando com a manteiga de caril uma vez durante a cozedura. Coloque os camarões num prato de ir à mesa. Guarneça com os gomos de lima e o endro.

Preparação para 4 doses.

PIMENTO VERMELHOS GRELHADOS COM QUEIJO MOZZARELLA

Indirecto/Médio

- 1 um pão italiano pequeno
- 3 colheres de chá de azeite
- 3 pimentos vermelhos médios
- 1 chávena de queijo fresco mozzarella, cortado em cubos pequenos
- 1-1/2 colheres de chá de manjeriço seco
- 1 alho, cortado finamente
- 1 colher de chá de azeite
- Sal
- Pimenta preta acabada de moer

Corte o pão finamente, retire a cõdea e corte em croutons até encher uma chávena. Aqueça o azeite, junte os croutons e salteie até ficarem dourados; seque com toalhetes de papel. Corte os topos dos pimentos e guarde. Retire cuidadosamente as sementes e as membranas. Numa taça, combine os croutons, o queijo mozzarella, o manjeriço, o alho e o azeite. Misture bem, juntando sal e pimenta a gosto. Encha os pimentos com a mistura, coloque novamente os topos e prenda com palitos. Coloque os pimentos na grelha dos alimentos, com os topos voltados para cima, em lume Indirecto Médio até que os pimentos fiquem macios, mas que mantenham a forma, 12 a 15 minutos. Retire os topos e corte ao meio no sentido do comprimento.

Preparação para 6 doses.

PARAÍSO GRELHADOdo *Weber®'s Big Book of Grilling™*

Indirecto/Médio

Para a cobertura:

- 3/4 chávena de sumo de laranja
- 1 colher de mel
- 1 colher de chá de lima
- 2 colheres de chá de amido de milho (Maizena)
- 4 rodelas de ananás fresco, com cerca de 1,5 cm de espessura cada
- 1 colher de chá de pimenta verde moída ou pimenta preta
- 4 colheres de gelado de baunilha

Para fazer a cobertura: Num tacho pequeno combine os ingredientes da cobertura e bata bem. Deixe ferver até ganhar espessura, 1 a 2 minutos. Mantenha a cobertura quente e aqueça novamente antes de servir.

Tempere ambos os lados das rodelas de ananás com os grãos de pimenta. Grelhe em lume Indirecto Médio, 6 a 8 minutos, a meio do tempo de cozedura. Sirva cada rodela de ananás com uma colher de gelado e cobertura no topo.

Preparação para 4 doses.

⚠ Ważne informacje dotyczące **BEZPIECZEŃSTWA** oznaczone są **SYMBOLAMI OSTRZEGAWCZYMI**.

⚠ **SYMBOLOM OSTRZEGAWCZYM** towarzyszą słowa ostrzegawcze **ZAGROŻENIE, OSTRZEŻENIE i UWAGA**.

⚠ Słowo **ZAGROŻENIE** sygnalizuje najpoważniejsze niebezpieczeństwo.

⚠ Proszę zapoznać się z wszystkimi zasadami bezpieczeństwa zawartymi w tym Podręczniku użytkownika.

ZAGROŻENIA

- Grill nadaje się tylko do użytku na zewnątrz. W przypadku użycia grilla wewnątrz budynku, nagromadzone trujące wyziewy mogą spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- Płynnej rozpałki ani nasączonych nią kawałków węgla nie wolno dodawać do rozgrzanego grilla. Pojemnik z płynną rozpałką należy po użyciu szczelnie zamknąć i postawić w bezpiecznej odległości od grilla.
- Do rozpalania węgla nie wolno używać benzyny, alkoholu ani innych lotnych substancji. W przypadku korzystania z płynnej rozpałki do grilla, przed podpaleniem węgla należy usunąć płyn, który mógł wyciec przez dolne otwory wlotowe.
- W pobliżu rozgrzanego grilla nie wolno pozostawiać bez opieki dzieci i zwierząt.
- Nie wolno przesuwając rozgrzanego grilla.
- Nie wolno używać grilla w odległości mniejszej niż 1,5 metra od materiałów łatwopalnych.

- Nie wolno używać grilla, jeśli jest on niekompletny lub niepoprawnie złożony. Należy upewnić się, że popielnik jest prawidłowo przymocowany do nóg grilla poniżej miski.
- Nie wolno usuwać popiołu, dopóki węgiel się nie wypali i popiół nie ostygnie.
- Podczas obsługi grilla nie należy nosić ubrań z luźno zwisającymi rękawami.
- Nie wolno używać grilla przy dużym wietrze.

UWAGA!

- Do zapalania lub ponownego zapalania nie należy używać alkoholu lub benzyny! Używaj tylko podpałek zgodnych z EN 1860-3!
- Grill powinien znajdować się zawsze w pozycji poziomej.
- Przed przygotowaniem paleniska i rozpaleniem ognia należy zdjąć pokrywę z grilla.

- Węgiel należy zawsze układać na ruszcie paleniska, a nie bezpośrednio na dnie miski grilla.
- Pod żadnym pozorem nie wolno sprawdzać temperatury rusztów lub grilla dotykając ich.
- Należy nosić rękawice ochronne dla ochrony rąk podczas ustawiania otworów wlotowych i pieczenia.
- Należy używać odpowiednich narzędzi do grillowania z długimi, żaroodpornymi rączkami.
- Do zaczepiania pokrywy z boku grilla należy używać haczyka umieszczonego wewnątrz pokrywy. Należy unikać umieszczania gorącej pokrywy na wykładzinie lub trawie. Nie wolno wieszać pokrywy na uchwycie miski.
- Aby zagasić węgle, należy zamknąć pokrywę i wszystkie otwory wlotowe. Do gaszenia ognia nie wolno używać wody, ponieważ uszkodziłaby ona porcelanową powłokę.
- Aby zapobiec rozbłyskom płomienia, należy zamknąć pokrywę kociołka. Nie wolno używać wody.
- Należy zachować ostrożność używając i przechowując zapalarki elektryczne.
- Przewody elektryczne należy trzymać z dala od gorących powierzchni grilla.

UWAGA

- Wyłożenie miski folią aluminiową utrudni przepływ powietrza. Przy pieczeniu metodą pośrednią, zamiast folii należy stosować tacki na tłuszcz ociekający z mięsa.
- Korzystanie z ostrych narzędzi przy czyszczeniu rusztu i usuwaniu popiołu może uszkodzić zewnętrzną powłokę.
- Stosowanie żrących środków czyszczących może uszkodzić zewnętrzną powłokę.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA Z ŻYWNOSCIĄ

- Przed przygotowaniem potraw oraz po bezpośrednim kontakcie z surowym mięsem, rybami lub drobiem, należy dokładnie umyć ręce w ciepłej wodzie z mydłem.
- Nie wolno rozmrażać mięsa, ryb i drobiu w temperaturze pokojowej. Produkty należy rozmrażać w lodówce.

NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO POWYŻSZYCH ZALECEŃ, OZNACZONYCH SŁOWAMI „OSTRZEŻENIE”, „ZAGROŻENIE”, „UWAGA”, MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR LUB WYBUCH POWODUJĄCY ZNISZCZENIE MIENIA, POWAŻNE USZKODZENIA CIAŁA, A NAWET ŚMIERĆ.

- Nie wolno kłaść upieczonych potraw na talerzu, na którym wcześniej znajdowała się surowa potrawa.
- Wszystkie talerze oraz sztućce, które miały kontakt z surowym mięsem lub rybą, należy umyć w ciepłej wodzie z płynem i wypłukać.

SPOSÓB ROZPALANIA GRILLA WĘGLOWEGO

- Zdejmij pokrywę i przed ułożeniem węgla otwórz wszystkie otwory wentylacyjne. WSKAZÓWKA: Dla lepszej cyrkulacji powietrza usuń popiół nagromadzony w dolnej części grilla (pod warunkiem, że węgiel całkowicie się wypalił i popiół wystygł). Do spalania węgla potrzebny jest tlen, dlatego upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
- Ułóż brykiety w kształcie piramidy lub włóż je do zapalarki Weber® RapidFire®.
- Włóż stałą rozpałkę (jest nietoksyczna, bezzapachowa i bezsmakowa) lub zgniecioną gazetę pod stos brykietów i podpal. WSKAZÓWKA: Instrukcje dotyczące korzystania z rozpałki płynnej zostały celowo pominięte, ponieważ sądzimy, że wyżej wymienione sposoby

rozpalania są lepsze. Rozpałka w płynie jest zanieczyszczona i może nadać potrawom chemiczny posmak, jeśli nie zdąży się dokładnie wypalić. Jeśli zdecydujesz się użyć płynnej rozpałki, postępuj zgodnie z instrukcją jej producenta i NIGDY nie dolewaj rozpałki do płonącego ognia.

- Kiedy węgle pokryją się cienką warstwą szarego popiołu (trwa to zazwyczaj 25 do 30 minut), za pomocą szczypiec z długimi rączkami rozłóż węgle odpowiednio do wybranej metody pieczenia.
- Aby nadać potrawie głęboki aromat, możesz dodać do paleniska kawałki twardego drewna (moczone w wodzie przez co najmniej 30 minut, a następnie lekko osuszone) lub zwilżone świeże zioła, takie jak rozmaryn, tymianek czy liście laurowe. Umieść mokre drewno lub zioła bezpośrednio na węglu tuż przed rozpoczęciem pieczenia.
- Zdejmując pokrywę podczas pieczenia, należy najpierw unieść jej bok, zamiast podnosić całą pokrywę prosto do góry. Uniesienie całej pokrywy do góry może spowodować zasysanie i pokrycie się potrawy popiołem.

KILKA ŁATWYCH KROKÓW, BY STAĆ SIĘ MISTRZEM GRILLOWANIA

Jeśli zastosujesz się do tych wskazówek, to wszystko się uda. I twój obiad też.

- Pieczenie pośrednie, bezpośrednie czy jedno i drugie? Przeczytaj przepis i sprawdź instrukcje dotyczące ustawienia grilla. Są dwie metody pieczenia na grillu Weber® – pośrednia i bezpośrednia. Na kolejnych stronach znajdują się szczegółowe instrukcje.
- Nie próbuj oszczędzać czasu, umieszczając potrawę na niegotowym grillu. Poczekaj, aż węgle pokryją się szarą warstwą popiołu (otwory wlotowe powinny być otwarte, żeby płomień nie zgasł).
- Używaj łopatki i szczypiec, ale nie widelca. Niektórzy ludzie dźgają mięso widelcem, ale to powoduje wypływ soków, utratę aromatu i może wysuszyć potrawę.
- Upewnij się, że mięso mieści się w grillu przy opuszczonej pokrywie. Idealna odległość między potrawą a pokrywą to przynajmniej 2,5 centymetra.

- Staraj się nie otwierać pokrywy co parę minut. Przy każdym uniesieniu pokrywy ciepło ucieka, co oznacza, że przeciąga się moment podania potrawy na stół.
- Potrawę należy przewrócić podczas pieczenia tylko raz, chyba że przepis mówi inaczej.
- Jeśli opuścisz pokrywę na czas pieczenia, będziesz w stanie kontrolować płomień, zredukować czas pieczenia i osiągniesz lepsze rezultaty.
- Staraj się nie dociskać potraw, takich jak burgery, przy pomocy łożatki. Wyciśniesz z nich cały cenny smak.
- Posmarowanie potrawy cienką warstwą oliwy sprawi, że potrawa równomiernie się przyrumieni i nie będzie przywierać do ruszta. Zawsze smaruj lub rozpylaj oliwę na potrawie, nie na ruszcie.

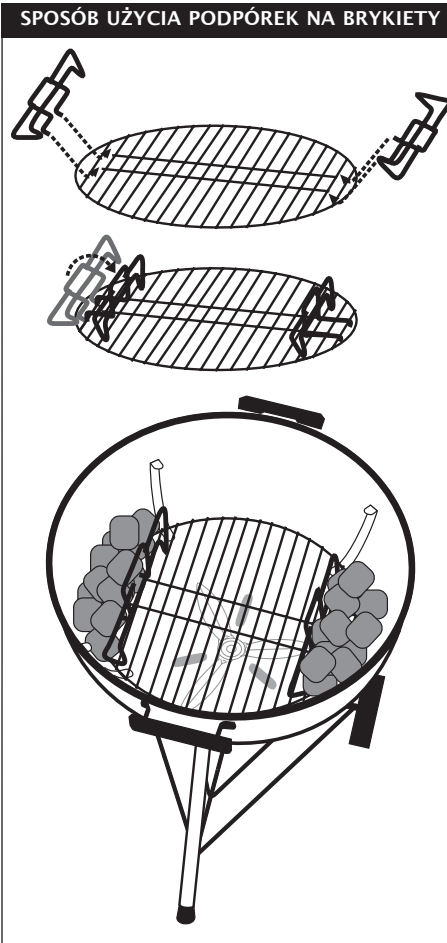
ŁATWA KONSERWACJA GRILLA

Możesz przedłużyć życie swojego grilla Weber®, zapewniając mu raz w roku dokładne czyszczenie.

- Upewnij się, że węgle wypaliły się i zgasty oraz że grill wystygł.
- Zdejmij obydwa ruszty.
- Usuń popiół.
- Umyj grill delikatnym środkiem czyszczącym i wodą. Wypłucz dokładnie czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- Ruszt do pieczenia nie musi być myty po każdym użyciu. Wystarczy przetrzeć go mosiężną drucianą szczotką do grilla lub zgniecioną folią aluminiową i wytrzeć ręcznikiem papierowym.

SPOSÓB UŻYCIA PODPÓREK NA BRYKIETY

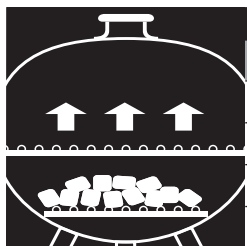
1. Otwórz górne i dolne otwory wentylacyjne grilla i zdejmij pokrywę.
2. Ułóż ruszt paleniska tak, aby jego stalowe pręty ustawione były prostopadle do uchwytów kociołka. Dzięki temu brykiety znajdą się jak najdalej od uchwytów.
3. Zaczep podpórki na brykiety o ostatnie proste pręty ruszta paleniska. Przód podpórki powinien zatrasnąć się na trzecim pręcie ruszta,



METODA BEZPOŚREDNIA

Metoda bezpośrednia polega na pieczeniu potrawy bezpośrednio nad rozgrzanym węglem. Aby potrawa była równomiernie upieczona, powinna być przewrócona tylko raz, w połowie procesu pieczenia. Metodę bezpośrednią należy stosować do potraw, które piecze się krócej niż 25 minut, takich jak steki, kotlety, szaszłyki, warzywa, itp.

1. Otwórz wszystkie otwory wlotowe.
2. Ułóż zalecaną ilość brykietów w stos na środku rusztu paleniska (patrz tabela poniżej).
3. Podpal brykiety. Pozostaw pokrywę otwartą do czasu, aż brykiety pokryją się cienką warstwą szarego popiołu, co potrwa około 25 do 30 minut.
4. Roztóż przygotowane brykiety równo na całej powierzchni rusztu.
5. Umieść ruszt do pieczenia nad brykietami.
6. Ułóż potrawę na ruszcie do pieczenia.
7. Zamknij pokrywę. Sprawdź w przepisie zalecany czas pieczenia potrawy.



Zalecana ilość brykietów przy pieczeniu metodą bezpośrednią

Średnica grilla	Liczba brykietów
14 1/2" (37 cm)	30
18 1/2" (47 cm)	40
22 1/2" (57 cm)	50
37 1/2" (95 cm)	150

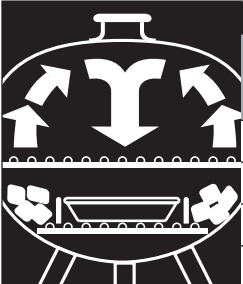
METODA POŚREDNIA

Metodę pośrednią należy stosować do potraw wymagających ponad 25 minut pieczenia lub do potraw delikatnych, które przy bezpośrednim kontakcie ze źródłem ciepła mogą ulec wysuszeniu lub przypaleniu. Potrawy wymagające pieczenia metodą pośrednią to, na przykład, pieczeń, drób z kością, ryba pieczona w całości, a także delikatne filety rybne. W trakcie pieczenia metodą pośrednią brykiety ułożone są po dwóch stronach potrawy. Gorąco unosi się do góry, odbija od pokrywy i bocznych powierzchni grilla i cyrkuluje wewnątrz grilla, dzięki czemu potrawa pieczona jest powoli i równomiernie ze wszystkich stron. Nie ma potrzeby jej odwracać.

WSKAZÓWKA: W przypadku pieczenia trwającego ponad godzinę, należy do obu stron paleniska dołożyć dodatkowe brykiety, zgodnie z poniższą tabelą.

1. Otwórz wszystkie otwory wlotowe.
2. Ułóż zalecaną ilość brykietów po obu stronach rusztu paleniska (patrz tabela poniżej). Zostaw wystarczającą ilość miejsca na tackę na ociekający tłuszcz.
3. Podpal brykiety. Pozostaw pokrywę otwartą do czasu, aż brykiety pokryją się cienką warstwą szarego popiołu, co potrwa około 25 do 30 minut.

4. Połóż tackę na ociekający tłuszcz na środku rusztu paleniska, pomiędzy brykietami.
5. Umieść ruszt do pieczenia nad brykietami.
6. Ułóż potrawę na ruszcie do pieczenia bezpośrednio nad tacką.
7. Zamknij pokrywę. Sprawdź w przepisie zalecany czas pieczenia potrawy.

	Zalecana ilość brykietów przy pieczeniu metodą pośrednią		
	Średnica grilla	Ilość brykietów na pierwszą godzinę	Ilość dodatkowych brykietów na każdą następną godzinę
	14 1/2" (37 cm)	po 9 na stronę	po 6 na stronę
	18 1/2" (47 cm)	po 20 na stronę	po 7 na stronę
	22 1/2" (57 cm)	po 25 na stronę	po 8 na stronę
	37 1/2" (95 cm)	po 75 na stronę	po 22 na stronę

Podane poniżej objętości, wagi, czasu pieczenia i inne miary są tylko wskazówkami, a nie sztywnymi regułami. Czas pieczenia różni się w zależności od położenia geograficznego, siły wiatru, temperatury otoczenia, a także indywidualnych upodobań.

Steki, filety rybne, filety z kurczaka i warzywa należy piec metodą bezpośrednią zgodnie z czasem

podanym w poniższej tabeli lub według indywidualnych upodobań, odwracając je na drugą stronę w połowie pieczenia.

Pieczenie, kawałki drobiu z kością, całe ryby i grubsze kawałki mięsa należy piec metodą pośrednią zgodnie z czasem podanym w tabeli lub do momentu, kiedy termometr wskaże pożądaną temperaturę wewnątrz potrawy. Podane czasy pieczenia

odnoszą się do definicji średnio wypieczonej potrawy podanej przez Ministerstwo Rolnictwa USA, chyba że zaznaczono inaczej.

WSKAZÓWKA: Ogólne zasady pieczenia ryb: 4 do 5 minut dla kawałków grubości 1,25 cm; 8 do 10 minut dla kawałków grubości 2,5 cm.

Wołowina	Grubość lub waga	Średni czas pieczenia
Stek: polędwica, rostbef	2 cm grubości	8–10 min. Bezpośrednia Średnia
	2,5 cm grubości	10–12 min. Bezpośrednia Średnia
Mielony kotlet wołowy	2 cm grubości	8–10 min. Bezpośrednia Średnia

Wieprzowina	Grubość lub waga	Średni czas pieczenia
Kotlet z kością: z żeberka, polędwicy lub łopatki	2 do 2,5 cm grubości	10–15 min. Bezpośrednia Średnia
Kotlet z polędwicy, bez kości	2,5 do 4,5 cm grubości	10–12 min. Bezpośrednia Średnia

Drób	Grubość lub waga	Średni czas pieczenia
Pierś z kurczaka, bez kości i skóry	170 g	8–12 min. Bezpośrednia Średnia
Udło z kurczaka, bez kości i skóry	115 g	8–10 min. Bezpośrednia Średnia
Kawałki kurczaka z kością (skrzydełko lub pierś)		30–40 min. Pośrednia Średnia
Kawałki kurczaka z kością (udko lub noga)		40–50 min. Pośrednia Średnia

Ryba	Grubość lub waga	Średni czas pieczenia
Kotlet lub filet rybny	0,6 do 1,25 cm grubości	3–5 min. Bezpośrednia Wysoka
	1,25 cm do 2,5 cm grubości	5–10 min. Bezpośrednia Wysoka
	2,5 do 4 cm grubości	10–12 min. Bezpośrednia Wysoka
Cała ryba	0,45 kg	15–20 min. Pośrednia Wysoka

Warzywa	Grubość lub waga	Średni czas pieczenia
Szparagi		6–8 min. Bezpośrednia Średnia
Kukurydza, obrana		10–12 min. Bezpośrednia Średnia
		25–30 min. Bezpośrednia Średnia
Grzyby, shiitake lub pieczarki		8–10 min. Bezpośrednia Średnia
		12–15 min. Bezpośrednia Średnia
Cebula	Plasterki 1,25 cm	8–12 min. Bezpośrednia Średnia
Ziemniaki	Plasterki 1,25 cm	14–16 min. Bezpośrednia Średnia
Cukinia	Przepołowiona	6–10 min. Bezpośrednia Średnia
	Plasterki 1,25 cm	6–8 min. Bezpośrednia Średnia

KURCZAK PIECZONY W CAŁOŚCI

Pośrednia/Średnia

- 1 cały kurczak o wadze 1,8 do 2,25 kg
- Oliwa
- Sól i świeżo zmielony pieprz

Umyj kurczaka w wodzie i wytrzyj do sucha papierowym ręcznikiem. Zawiń końcówki skrzydeł z tyłu, a nogi zwiąż sznurkiem. Posmaruj całą zewnętrzną powierzchnię kurczaka oliwą i lekko przypraw go solą i pieprzem.

Umieść kurczaka piersiami do góry na ruszcie do pieczenia i zapiekaj go przez 75 do 90 minut, aż wewnętrzna temperatura osiągnie 82°C w najgrubszej części uda i 77°C w piersi. Przetnij kurczaka na półmisek i odczekaj 10 minut, zanim zaczniesz go kroić.

Wystarczy na 4 do 6 porcji.

SZASZŁYKI Z JAGNIĘCINY NA OSTRO

Bezpośrednia/Średnia

Zalewa:

- 1/2 filiżanki oliwy z oliwek
- 1/4 filiżanki czerwonego octu winnego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki startej skórki pomarańczowej
- 1 posiekana zielona cebulka
- 1/4 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1/8 łyżeczki mielonych goździków

0,9 kg chudej jagnięciny pokrojonej w kostkę wielkości 3,8 cm

Sposób przyrządzania zalewy: Wymieszaj składniki zalewy w płytkim, żaroodpornym szklanym naczyniu lub w plastikowej torbie. Przykryj, włóż do lodówki i pozostaw tam na 4 do 6 godzin. Wyjmij mięso; zachowaj marynatę. Wlej marynatę do małego rondla. Na dużym ogniu doprowadź ją do wrzenia i gotuj przez 1 pełną minutę.

Nabij jagnięcinę na 4 do 6 szpikulców. Piecz mięso metodą bezpośrednią na średnim ogniu przez około 10 minut, aż potrawa będzie średnio wypieczona. W połowie tego czasu przewróć szaszłyki na drugą stronę i polej je marynatą.

Wystarczy na 4 do 6 porcji.

PROSTE STEKI

Bezpośrednia/Średnia

- 4 plastry rostbefu lub polędwicy wołowej o wadze ok. 0,34 kg każdy i grubości 2,5 cm
- Sól koszerne
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- Oliwa z oliwek extra virgin

Przypraw obydwie strony steków solą i pieprzem, wcierając przyprawy w mięso.

Pozostaw w pokojowej temperaturze na około 20 do 30 minut, zanim rozpoczniesz pieczenie. Lekko posmaruj lub spryskaj mięso z obu stron oliwą. Opiekaj steki metodą bezpośrednią na średnim ogniu przez 8 do 10 minut, aż wewnętrzna temperatura osiągnie 62°C – mięso będzie średnio wypieczone. W połowie pieczenia przewróć steki na drugą stronę.

Zdejmij z grilla i pozostaw na 3 do 5 minut. Podawaj na ciepło.

Wystarczy na cztery porcje.

KLASYCZNE PIERSI KURCZAKA Z KOŚCIĄ

Pośrednia/Średnia

- 4 pojedyncze piersi kurczaka (z kością i skórą) o wadze 285 – 340 g każda
- Sól koszerka
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- Oliwa z oliwek extra virgin

Wytlucz piersi kurczaka w zimnej bieżącej wodzie i delikatnie wysusz je za pomocą papierowych ręczników. Przypraw mięso solą i pieprzem i lekko posmaruj lub spryskaj je z obu stron oliwą. Opiekaj piersi metodą pośrednią, skórą do góry, na średnim ogniu przez 30 do 40 minut, aż wytopią się soki, a mięso przy kości straci różowy kolor. Aby skórka była bardziej chrupiąca, można na ostatnie 5 minut pieczenia odwrócić piersi skórą do dołu. Podawaj na ciepło.

Wystarcza na cztery porcje.

WYŚMIENITE FILETY RYBNE

Bezpośrednia/Wysoka

- 4 filety z męcznika lub halibuta o wadze 170 do 227 g każdy i grubości około 2,5 cm
- Sól koszerka
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- Oliwa z oliwek extra virgin
- Pokrojona w ćwiartki cytryna (opcjonalnie)

Przypraw rybę solą i pieprzem i lekko posmaruj lub spryskaj ją z obu stron oliwą. Opiekaj filety metodą pośrednią na wysokim ogniu przez 8 do 10 minut, aż mięso w środku zetnie się. W połowie pieczenia odwróć filety na drugą stronę. Podawaj na ciepło z dodatkiem ćwiartek cytryny.

Wystarcza na cztery porcje.

STEK Z ŁOSOSIA KYOTO

Direct/Medium

Bezpośrednia/Średnia

- 4 plastry łososia o grubości około 2,5 cm każdy
- Oliwa z oliwek

Zalewa:

- 1/3 filiżanki sosu sojowego
- 1/4 filiżanki koncentratu soku pomarańczowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki sosu pomidorowego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki musztardy
- 1 łyżki posiekanej zielonej cebulki
- 1 rozgnieciony ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki zmielonego korzenia imbiru

Sposób przygotowania zalewy: Wymieszaj składniki zalewy w małej misce, następnie zalej nią plastry łososia w płytkim naczyniu. Przykryj, włóż do lodówki i pozostaw tam na 30 do 60 minut. Wyjmij łososia i zachowaj zalewę. Przelej zalewę do małego rondla. Na dużym ogniu doprowadź ją do wrzenia i gotuj przez 1 pełną minutę. Lekko posmaruj lub spryskaj łososia oliwą i połóż na ruszcie do pieczenia. Opiekaj w średniej temperaturze przez 5 do 10 minut (w zależności od grubości ryby), aż ryba zrobi się krucha i da się odrywać widelcem. W połowie pieczenia przewróć łososia na drugą stronę i posmaruj go marynatą.

Wystarcza na cztery porcje.

SZASZŁYKI Z KREWETEK W MAŚLE CURRY

Bezpośrednia/Wysoka

Masło curry:

- 1/4 filiżanki masła
 - 2 łyżki drobno pokrojonej cebuli
 - 1 łyżeczka posiekanego świeżego kopru
- 1 do 1,5 łyżeczki proszku curry
Szczypta granulowanego czosnku

- 16 do 20 dużych krewetek, o wadze 0,68 do 0,90 kg (należy je obrać i usunąć z nich żyłki)
- Oliwa z oliwek
Ćwiartki limonki lub cytryny
Świeży koper lub natka pietruszki

Sposób przygotowania masła curry: Na średnim ogniu roztop masło na małej patelni. Dodaj cebulę, koper, curry i czosnek granulowany, gotuj 5 minut.

Nadziej krewetki na szpikulce, zostawiając między nimi odstęp. Delikatnie posmaruj lub spryskaj krewetki oliwą. Opiekaj na wysokim ogniu przez 2 do 5 minut, aż krewetki zrobią się kruche i różowe, w połowie pieczenia odwracając i smarując je masłem curry. Ułóż krewetki na talerzu. Udekoruj ćwiartkami limonki i koprem.

Wystarcza na cztery porcje.

PIECZONA CZERWONA PAPRYKA NADZIEWANA SEREM MOZARELLA

Pośrednia/Średnia

- 1 mały bochenek chrupiącego włoskiego chleba
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 3 średniej wielkości czerwone papryki
- 1 filiżanka świeżego sera mozzarella pokrojonego w drobną kostkę
- 1-1/2 łyżeczki suszonej bazylii
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Sól
- Świeżo zmielony czarny pieprz

Pokrój chleb na cienkie kromki, usuń skórki i pokrój w grzanki wielkości 1 do 1,5 cm. Potrzebna będzie jedna filiżanka grzanek. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni, dodaj grzanki i obsmaż na złoty kolor, a następnie odsącz je na ręcznikach papierowych. Odetnij górne końce papryki grubości około 1,5 cm i zachowaj je. Delikatnie usuń nasiona i błony. Połącz w misce grzanki, mozzarellę, bazylię, czosnek i oliwę. Dokładnie wymieszaj, dodając do smaku sól i pieprz. Nafaszeruj paprykę przygotowanym nadzieniem, nałóż końcówki i zabezpiecz wykafaczkami. Ułóż paprykę końcówkami do góry na ruszcie do pieczenia i opiekaj na średnim ogniu przez 12 do 15 minut, aż papryka zmięknie, ale nie straci kształtu. Zdejmij końcówki i przetnij paprykę wzdłuż na pół.

Wystarcza na 6 porcji.

PIECZONY RAJ

z książki kucharskiej
Weber®'s Big Book of Grilling™

Pośrednia/Średnia

Polewa:

- 3/4 filiżanki świeżego soku z pomarańczy
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka świeżego soku z limonek
- 2 łyżeczki skrobi kukurydzianej
- 4 plastry świeżego ananasa o grubości około 1,5 cm każdy
- 1 łyżeczka rozgniecionego zielonego lub czarnego pieprzu ziarnistego
- 4 gałki lodów waniliowych

Sposób przygotowania polewy: W małym rondlu połącz składniki polewy i mieszaj energicznie do otrzymania jednolitej masy. Doprowadź do wrzenia na średnio-wysokim ogniu i gotuj przez 1 do 2 minut, aż masa zgęstnieje. Jeśli wystygnie, podgrzej polewę przed podaniem.

Posyp obie strony ananasa rozgniecionym pieprzem ziarnistym. Opiekaj metodą pośrednią na średnim ogniu przez 6 do 8 minut, w połowie pieczenia przewracając plastry na drugą stronę. Każdy plaster ananasa podaj z gałką lodów i odrobina polewy na wierzchu.

Wystarcza na cztery porcje.

⚠ ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ будут предупреждать Вас о важной информации по **БЕЗОПАСНОСТИ**.

⚠ Вместе со знаком безопасности будут использоваться предупредительные слова **ОПАСНО, ВНИМАНИЕ, или ОСТОРОЖНО**.

⚠ ОПАСНО будет отождествляться с наиболее серьезным риском.

⚠ Пожалуйста, прочитайте всю информацию по безопасности, которая содержится в этом Руководстве пользователя.

ОПАСНО

- Этот гриль предназначен только для использования на открытом воздухе. При использовании внутри помещения, будут скапливаться токсичные пары, что может привести к серьезным телесным повреждениям или смерти.
- Не добавляйте жидкость для розжига древесного угля или древесный уголь, пропитанный жидкостью для розжига древесного угля к горячему или теплomu древесному углю. Закрывайте крышкой жидкость для розжига и держите на безопасном расстоянии вдали от гриля.
- Не пользуйтесь бензином, спиртом или иными сильно летучими жидкостями для розжига древесного угля. При использовании жидкости для розжига, удаляйте любую жидкость, которая может стечь через нижние вентиляционные отверстия, перед розжигом древесного угля.
- Не оставляйте младенцев, детей или домашних животных без присмотра около горячего гриля.

- Не пытайтесь двигать горячий гриль.
- Любой горючий материал должен находиться на расстоянии не ближе пяти футов (1,5 м) от работающего гриля.
- Не пользуйтесь грилем, если не все детали на месте. Убедитесь, что золоуловитель правильно закреплен на опорах под чашей гриля.
- Не удаляйте золу, пока весь древесный уголь полностью не выгорит и не погаснет.
- При розжиге и использовании гриля не надевайте одежду со свободно ниспадающими рукавами.
- Не пользуйтесь грилем при сильном ветре.

ЧАСТЬ

- Предупреждение! Для зажигания или повторного зажигания не используйте спирт или бензин! Пользуйтесь только огневыми запалами в соответствии с требованиями EN 1860-3!
- Всегда держите гриль в горизонтальном положении.

- Снимайте крышку гриля, когда зажигаете и разжигаете древесный уголь.
- Всегда кладите древесный уголь на верх решетки для древесного угля, а не прямо на дно чаши.
- Никогда не трогайте решетку для пищи или для древесного угля или сам гриль, чтобы посмотреть, не горячие ли они.
- Пользуйтесь рукавицами для барбекю или прихватками для защиты рук при приготовлении пищи или регулировании вентиляционных отверстий.
- Используйте инструменты для барбекю с длинными, жаростойкими ручками.
- Пользуйтесь крючком на внутренней стороне крышки, чтобы повесить крышку на боковой стороне гриля. Избегайте класть горячую крышку на ковер или траву. Не вешайте крышку на ручке чаши.
- Для гашения древесного угля, положите крышку на чашу и закройте все вентиляционные отверстия. Не используйте воду, так как она повредит фарфоровое покрытие.
- Для контроля за вспышками огня, положите крышку на котел.

Не используйте воду.

- Проявляйте осторожность при обращении и хранении горячих электрических поджигов.
- Следите за тем, чтобы вблизи от горячих поверхностей гриля не оказались электрические провода.

ОСТОРОЖНО

- Обертывание чаши алюминиевой фольгой будет препятствовать потоку воздуха. Вместо этого, пользуйтесь каплеуловителем, чтобы собрать капли с мяса при приготовлении Непрямым способом.
- Использование острых предметов для чистки решетки для пищи или удаления золы повредит покрытие.
- Использование абразивных чистящих средств на решетке для пищи или самом гриле повредит покрытие.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОМУ ОБРАЩЕНИЮ С ПИЩЕЙ

- Мойте тщательно руки с мылом перед началом подготовки любых пищевых продуктов и после разделки свежего мяса,

рыбы и птицы.

- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте в холодильнике.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на ту же самую посуду, где находилась сырая пища.
- Мойте всю посуду и кухонные приборы, которые контактировали с сырым мясом или рыбой, горячей водой с мылом и ополаскивайте.

НЕВЫПОЛНЕНИЕ ТАКИХ ПРЕДПИСАНИЙ, КАК ОПАСНО, ВНИМАНИЕ И ОСТОРОЖНО, МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СЕРЬЕЗНОГО ТЕЛЕСНОГО ПОВРЕЖДЕНИЯ ИЛИ СМЕРТИ, А ТАКЖЕ ВЫЗВАТЬ ПОЖАР ИЛИ ВЗРЫВ, ПРИВОДЯЩИЙ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ИМУЩЕСТВА.

КАК РАЗЖЕЧЬ ВАШ ГРИЛЬ НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ

- Снимите крышку и откройте все вентиляционные отверстия перед разведением огня. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Для правильного воздушного потока, удалите скопившуюся золу со дна гриля, если таковая есть (только после того, как угли полностью потухнут). Для горения древесного угля необходим кислород, поэтому убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не засорены.
- Сложите брикеты в пирамиду или навалите древесный уголь в стартер для розжига углей Weber® RapidFire®.
- Положите или запальные кубики (они не токсичны, без запаха и без вкуса), или скомканную газету под сложенные брикеты и подожгите. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Мы намеренно пропустили инструкции по использованию жидкости для розжига. Это потому, что мы считаем, что описанных перед этим вариантов более чем достаточно. Жидкость для розжига имеет неприятный запах и может придать химический привкус Вашей пище, если она полностью не выгорит. Если

Вы выберете жидкость для розжига, следуйте инструкциям производителя и НИКОГДА не добавляйте жидкость для розжига в горящий огонь.

- Когда угли покроются светло-серой золой (обычно через 25–30 минут), размешайте угли щипцами с длинными ручками в соответствии со способом приготовления, который Вы собираетесь использовать.
- Для придания аромата копчения, предусмотрите добавление щепы или кусков твердой древесины (замачивать в воде не менее 30 минут и дать стечь воде) или увлажненных свежих растений таких, как розмарин, чабрец или лавровые листья. Положите сырую древесину или растения прямо на угли непосредственно перед тем, как Вы начнете готовить.
- Если Вам понадобилось снять крышку во время приготовления, поднимайте крышку в сторону, а не прямо вверх. При поднятии прямо вверх, может возникнуть тяга, и зола будет попадать на Вашу пищу.

ЛЕГКИЕ ШАГИ К ОСВОЕНИЮ ГРИЛЯ

Следуйте этим советам, и Вы

ничего не испортите. В том числе и Ваш обед.

- Прямой, Непрямой или понемногу обоих? Прочитайте рецепт и ознакомьтесь с инструкциями по подготовке Вашего гриля. Есть два способа приготовления в гриле Weber® grill—Прямой и Непрямой. На следующих страницах Вы найдете конкретные инструкции.
- Не пытайтесь сэкономить время, помещая пищу в гриль, который не полностью готов. Дайте древесному углю погореть, пока он не покроется светло-серой золой (держите вентиляционные отверстия открытыми, чтобы огонь не потух).
- Пользуйтесь лопаткой или щипцами, но не вилкой. Вы наверняка видели людей, протыкающих свое мясо вилкой, но из-за этого вытекают соки и приправа, а это может высушить Вашу пищу.
- Убедитесь, что пища находится в гриле с закрытой крышкой. Идеальный зазор между пищей и крышкой составит не менее 1 дюйма (2,5 см).
- Не поддавайтесь искушению открывать крышку каждую пару минут, чтобы проверить Ваш обед. Каждый раз, когда Вы

открываете крышку, теряется тепло, и таким образом отделяется момент, когда обед будет подан на стол.

- Если в рецепте не прописано иное, переворачивайте Вашу пищу только один раз.
- Вы будете контролировать вспышки пламени, сократите время приготовления и в целом получите лучшие результаты, если будете готовить с закрытой крышкой гриля.
- Не поддавайтесь искушению использовать лопатку для прижимания пищи, как гамбургеры. Вы выжмете весь этот чудный аромат.
- Тонкий слой масла поможет Вам подрумянить Вашу пищу равномерно и не позволит ей прилипнуть к решетке. Всегда наносите щеткой или брызгайте масло на Вашу пищу, а не на решетку для пищи.

ЛЕГКИЙ УХОД ЗА ГРИЛЕМ

Продлите срок службы Вашего гриля Weber®, проводя его тщательную чистку раз в год.

- Убедитесь, что гриль охладился, а угли полностью потухли.
- Снимите решетки для пищи и древесного угля.

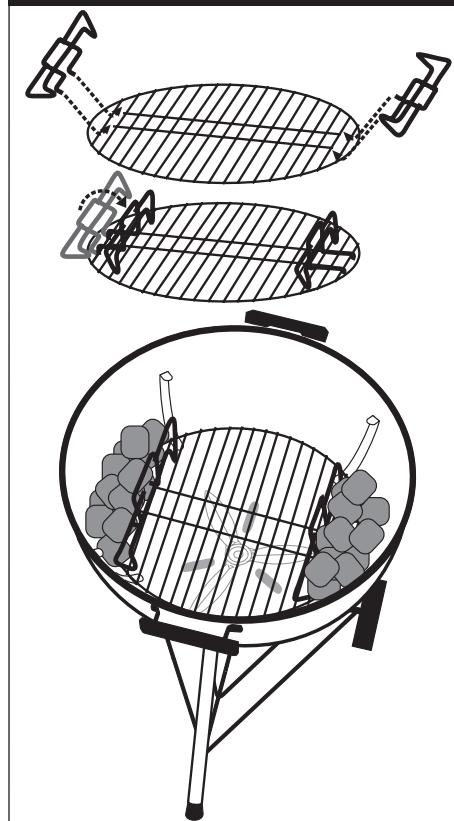
- Удалите золу.
- Промойте Ваш гриль слабым моющим средством и водой. Ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Нет необходимости промывать решетку для пищи после каждого приготовления. Просто разрыхлите остатки пищи латунной щетинной щеткой для гриля или скотканной алюминиевой фольгой, затем вытрите бумажными полотенцами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕГОРОДОК ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ

1. Откройте верхние и нижние вентиляционные отверстия гриля и снимите крышку.
2. Положите решетку для древесного угля так, чтобы стальные перекладки проходили поперек котла от ручки к ручке. При этом, перегородки древесного угля установятся напротив ручек котла, так что брикеты окажутся в стороне от ручек.
3. Установите перегородки древесного угля так, чтобы они зацепились за крайние прямые перекладки решетки для древесного угля. Передний

край перегородок древесного угля наденется на третью перекладину решетки для древесного угля и встанет на свое место.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕГОРОДОК ДРЕВЕСНОГО УГЛЯ



ПРЯМОЙ СПОСОБ

Прямой способ означает, что пища приготавливается прямо над подготовленными углями. Для равномерного приготовления, пищу следует перевернуть один раз по истечении половины времени для приготовления. Используйте Прямой способ для пищи, приготовление которой занимает меньше 25 минут: бифштексов, отбивных, кебабов, овощей и тому подобного.

1. Откройте все вентиляционные отверстия.
2. Насыпьте рекомендуемое количество брикетов древесного угля в центр решетки для древесного угля (смотри схему ниже).
3. Зажгите брикеты древесного угля. Оставьте крышку открытой, пока брикеты не покроются светло-серой золой, примерно 25–30 минут.
4. Размешайте готовые брикеты равномерно по решетке для древесного угля.
5. Положите решетку для пищи на угли.
6. Положите пищу на решетку для пищи.
7. Положите крышку на гриль. Сверьте по рецепту рекомендуемое время приготовления.



Ориентировочное количество брикетов древесного угля для Прямого способа приготовления

Диаметр гриля	Количество брикетов
14 1/2" (37 см)	30
18 1/2" (47 см)	40
22 1/2" (57 см)	50
37 1/2" (95 см)	150

НЕПРЯМОЙ СПОСОБ

Пользуйтесь Непрямым способом для пищи, которая требует 25 минут и дольше приготовления в гриле, или для пищи настолько нежной, что прямое воздействие источника тепла будет ее высушивать или подпаливать. Примеры: жаркое, мясо птицы с костью и целая рыба, а также нежные рыбные филе. Для настройки на Непрямой способ, подготовленные брикеты древесного угля укладываются с каждой стороны пищи. Тепло поднимается, отражается от крышки и внутренних поверхностей гриля и циркулирует, способствуя медленному

приготовлению пищи равномерно со всех сторон. Нет нужды переворачивать пищу.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для мяса, которое требует более одного часа приготовления, с каждой стороны следует добавить дополнительные брикеты, как указано на приведенной ниже схеме.

1. Откройте все вентиляционные отверстия.
2. Положите рекомендуемое количество брикетов древесного угля на каждую сторону решетки (смотри схему ниже). Оставьте достаточно места для каплеуловителя между углями.

3. Разожгите брикеты древесного угля. Оставьте крышку открытой, пока брикеты не покроются светло-серой золой, примерно 25–30 минут.
4. Положите каплеуловитель между углями в центр решетки для древесного угля.
5. Положите решетку для пищи на угли.
6. Положите пищу на решетку для пищи непосредственно над каплеуловителем.
7. Положите крышку на гриль. Сверьте по рецепту рекомендуемое время приготовления.

	Ориентировочное количество брикетов древесного угля для Непрямого способа приготовления		
	Диаметр гриля	Стандартные брикеты для первого часа	Стандартные добавляемые брикеты для каждого дополнительного часа
	14 1/2" (37 см)	9 на сторону	6 на сторону
	18 1/2" (47 см)	20 на сторону	7 на сторону
	22 1/2" (57 см)	25 на сторону	8 на сторону
	37 1/2" (95 см)	75 на сторону	22 на сторону

Следующие размеры вырезки, значения толщины, веса и времени приготовления в гриле являются скорее ориентирами, чем твердыми правилами. На время приготовления влияют такие факторы, как высота над уровнем моря, ветер, окружающая температура и желаемая степень готовности.

Бифштексы, рыбные филе, мясо птицы без костей и овощи по

Прямому способу для времени, заданного по таблице, или до желаемой степени готовности, с одним переворачиванием по истечении половины времени приготовления.

Жаркое, мясо птицы с костью, целая рыба и более толстые вырезки по Непрямому способу для времени, заданного по таблице, или пока показание термометра не достигнет желаемой

внутренней температуры. Время приготовления для говядины берется по определению средней готовности Департамента сельского хозяйства США, если не указано иное.

ПРИМЕЧАНИЕ: Общее правило для приготовления рыбы в гриле: от 4 до 5 минут на каждые 1,25 см толщины; от 8 до 10 минут на каждые 2,5 см толщины.

Говядина	Толщина или вес	Примерное время приготовления
Кусок мяса: нью-йоркский, бифштекс, мясистая часть спины, филей	2 см толщины	8–10 мин. Прямой Средний нагрев
	2,5 см толщины	10–12 мин. Прямой Средний нагрев
Рубленные говяжьи котлеты	2 см толщины	8–10 мин. Прямой Средний нагрев

Свинина	Толщина или вес	Примерное время приготовления
Отбивная: ребро, филей, или лопатка	от 2 до 2,5 см толщины	10–15 мин. Прямой Средний нагрев
Порционный кусок, без костей	от 2,5 до 4,5 см толщины	10–12 мин. Прямой Средний нагрев

Домашняя птица	Толщина или вес	Примерное время приготовления
Куриная грудка, без костей, без кожи	170 г	8–12 мин. Прямой Средний нагрев
Куриное бедро, без костей, без кожи	113 г	8–10 мин. Прямой Средний нагрев
Куриные куски, грудка/крыло на косточке		30–40 мин. Непрямой Средний нагрев
Куриные куски, голень/бедро на косточке		40–50 мин. Непрямой Средний нагрев

Рыба	Толщина или вес	Примерное время приготовления
Рыба, филе или кусок	от 0,6 до 1,25 см толщины	3–5 мин. Прямой Высокий нагрев
	от 1,25 до 2,5 см толщины	5–10 мин. Прямой Высокий нагрев
	от 2,5 до 4 см толщины	10–12 мин. Прямой Высокий нагрев
Рыба, целая	0,45 кг	15–20 мин. Непрямой Высокий нагрев

Овощи	Толщина или вес	Примерное время приготовления
Спаржа		6–8 мин. Прямой Средний нагрев
Кукуруза, очищенная		10–12 мин. Прямой Средний нагрев
В шелухе		25–30 мин. Прямой Средний нагрев
Грибы, шитаки или маленькие грибки		8–10 мин. Прямой Средний нагрев
	портабелло	12–15 мин. Прямой Средний нагрев
Лук	ломтики 1,25 см	8–12 мин. Прямой Средний нагрев
Картофель	ломтики 1,25 см	14–16 мин. Прямой Средний нагрев
Кабачок	Половинка	6–10 мин. Прямой Средний нагрев
	ломтики 1,25 см	6–8 мин. Прямой Средний нагрев

ЦЕЛАЯ ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Непрямой/Средний нагрев

- 1 целая курица, 1,8 – 2,25 кг.
- Масло для жарки
- Соль и свежемолотый перец

Ополосните курицу и вытрите насухо бумажными полотенцами. Загните концы крыльев под низ и свяжите лапы ниткой. Нанесите на всю внешнюю поверхность курицы масло щеточкой и слегка заправьте солью и перцем.

Положите курицу, грудкой вверх, на решетку для пищи, и готовьте в гриле, пока внутренняя температура не достигнет 180°F/82°C в самой толстой части бедра и 170°F/77°C в грудке, примерно от 1–1/4 до 1–1/2 часов. Переложите курицу на раздаточное блюдо: дайте постоять 10 минут перед разделкой.

Разделите на 4–6 частей.

ОСТРЫЙ КЕБАБ ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ

Прямой/Средний нагрев

Для маринада:

- 1/2 чашки оливкового масла
- 1/4 чашки уксуса из красного вина
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 2 столовых ложки измельченной кожуры апельсина
- 1 перо зеленого лука с головкой, нарубленное
- 1/4 чайная ложка молотой корицы
- 1/8 чайная ложка молотой гвоздики
- 0,9 кг постной молодой баранины, нарезанной на кубики 4 см

Для приготовления маринада: Перемешайте ингредиенты маринада в неглубокой стеклянной тарелке или полиэтиленовом пакете. Поставьте в холодильник в закрытом виде на 4–6 часов. Дайте стечь маринаду с баранины. Налейте стекший маринад в маленькую форму для соусов. Доведите до кипения и кипятите целую минуту.

Насадите баранину на 4–6 вертелов. Готовьте баранину в гриле при Прямом Среднем нагреве до средней готовности примерно 10 минут, перевернув и полив оставшимся маринадом один раз по истечении половины времени приготовления.

Разделите на 4–6 порций.

ПРОСТЫЕ КУСКИ МЯСА

Прямой/Средний нагрев

- 4 Нью-Йоркский бифштекс, вырезка, филей, или бифштексы из мясистой части спины, около 0,34 кг каждый и толщиной 2,5 см
- Кошерная соль
- Свежемолотый черный перец
- Сверхчистое оливковое масло

Приправьте обе стороны бифштексов солью и перцем, прижав специи к мясу. Дайте постоять при комнатной температуре в течение 20–30 минут перед приготовлением в гриле. Слегка сбрызните или смажьте щеточкой мясо оливковым маслом. Готовьте в гриле при Прямом Среднем нагреве, пока внутренняя температура не достигнет 145 °F/62 °C для средней непрожаренной части, от 8 до 10 минут, перевернув один раз по истечении половины времени приготовления.

Снимите с гриля и дайте постоять в течение 3–5 минут. Подавайте в теплом виде.

Разделите на 4 порции.

КЛАССИЧЕСКИЕ КУРИНЫЕ ГРУДКИ НА КОСТОЧКАХ

Непрямой/Средний нагрев

- 4 половинки куриных грудок (с костями и кожей), 285 – 340 г каждая
- Кошерная соль
- Свежемолотый черный перец
- Сверхчистое оливковое масло

Ополосните куриные грудки под холодной водой и промокните насухо бумажными полотенцами. Приправьте грудки солью и перцем и слегка смажьте или сбрызните обе стороны оливковым маслом. Готовьте курицу в гриле, кожей вверх, при Прямом Среднем нагреве, пока сок не станет прозрачным, а мясо больше не будет розоветь на косточках, 30–40 минут. Для хрустящей корочки, готовьте грудки в гриле, стороной кожицы вниз, при Прямом Среднем нагреве в течение последних 5 минут приготовления в гриле. Подавайте в теплом виде.

Разделите на 4 порции.

ИЗУМИТЕЛЬНЫЕ РЫБНЫЕ ФИЛЕ

Прямой/Высокий нагрев

- 4 филе меч-рыбы или палтуса, 170 – 227 г каждый и толщиной 2,5 см
- Кошерная соль
- Свежемолотый черный перец
- Сверхчистое оливковое масло
- Дольки лимона (по желанию)

Приправьте рыбные филе солью и слегка смажьте или сбрызните обе стороны оливковым маслом. Готовьте в гриле при Прямом Высоком нагреве до непрозрачности в центре, от 8 до 10 минут, перевернув один раз по истечении половины времени приготовления. Подавайте в теплом виде, с ломтиками лимона, по желанию.

Разделите на 4 порции.

ЛОСОСЬ КИОТО

Прямой/Средний нагрев

- 4 лососевых вырезки, толщиной около 2,5 см
- Оливковое масло

Для маринада:

- 1/3 чашки соевого соуса
- 1/4 чашки концентрата апельсинового сока
- 2 чайных ложки оливкового масла
- 2 чайных ложки томатного соуса
- 1 чайная ложка лимонного сока
- 1/2 чайной ложки приготовленной горчицы
- 1 чайную ложку зеленого лука с головкой, нарубленного
- 1 зубок чеснока, измельченного
- 1/2 чайной ложки молотого имбирного корня

Для приготовления маринада: В маленькой чашке взбейте ингредиенты маринада; полейте смесь на лососевые вырезки в неглубокой стеклянной тарелке. Поставьте в холодильник, в закрытом виде, на 30–60 минут. Дайте стечь маринаду с лосося. Стекший маринад налейте в маленькую форму для соусов. Доведите до кипения на сильном огне и кипятите в течение целой минуты. Слегка смажьте или сбрызните вырезки оливковым маслом и положите их на решетку для пищи. Готовьте в гриле при Прямом Среднем нагреве, пока рыба не станет мягкой и не будет отслаиваться вилкой, от 5 до 10 минут, в зависимости от толщины рыбы. Переверните лосось и смажьте маринадом один раз по истечении половины времени приготовления.

Разделите на 4 порции.

КЕБАБЫ ИЗ КРЕВЕТОК С МАСЛОМ КАРРИ

Прямой/Высокий нагрев

Для масла карри:

- 1/4 чашки масла
- 2 чайных ложки мелко порезанного лука
- 1 чайная ложка порезанного свежего укропа
- от 1 до 1-1/2 чайных ложки карри-порошка
- Щепотка порошка чеснока
- от 16 до 20 крупных креветок, 0,68 – 0,90 кг, очищенных и с удаленными жилами
- Оливковое масло
- Дольки лайма или лимона
- Пучки свежего укропа или петрушки

Для приготовления масла карри: Растопите масло в маленькой форму при среднем-высоком нагреве. Добавьте и перемешайте лук, укроп, карри-порошок и порошок чеснока, варите 5 минут.

Наденьте креветки на вертела, оставив место между кусками. Слегка смажьте или сбрызните креветки оливковым маслом. Готовьте в гриле при Прямом Высоком нагреве, пока креветки не порозовеют и не станут мягкими, от 2 до 5 минут, перевернув и смазав их маслом карри один раз по истечении половины времени приготовления. Разложите креветки на раздаточном блюде. Украсьте ломтиками лайма и укропом.

Разделите на 4 порции.

ОБЖАРЕННЫЕ КРАСНЫЕ СЛАДКИЕ ПЕРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ МОЗАРЕЛЛА

Непрямой/Средний нагрев

- 1 маленькая итальянская булка с корочкой
- 3 чайных ложки оливкового масла
- 3 средних красных сладких перца
- 1 чашка свежего сыра Мозарелла, порезанного на маленькие кубики
- 1-1/2 чайных ложки высушенного базилика
- 1 головка чеснока, мелко порезанного
- 1 чайная ложка оливкового масла
- Соль
- Свежемолотый черный перец

Нарежьте тонкие ломтики хлеба, снимите корочку и нарежьте на гренки по 1/2" (1,25 см), чтобы заполнить 1 чашку. Подогрейте оливковое масло в сковороде с длинной ручкой, добавьте гренки, и поджарьте до золотистого цвета; обсушите на бумажных полотенцах. Срежьте верхушки перцев на примерно 1/2" (1,25 см) от верха и отложите верхушки. Осторожно удалите семечки и мембраны. В чаше смешайте гренки, сыр Мозарелла, базилик, чеснок и масло. Хорошо перемешайте, добавив соль и перец по вкусу. Нафаршируйте перцы смесью, верните на место верхушки и закрепите их зубочистками. Положите перцы на решетку для пицци, верхушками вверх, при Прямом Среднем нагреве, пока перцы не станут мягкими, но еще будут держать свою форму, от 12 до 16 минут. Снимите верхушки и разрежьте на половинки вдоль.

Разделите на 6 порций.

РАЙСКОЕ БЛЮДО В ГРИЛЕ

из книги Weber®'s Big Book of Grilling™

Непрямой/Средний нагрев

Для глазури:

- 3/4 чашка свежего апельсинового сока
- 1 чайная ложка меда
- 1 чайная ложка сока лайма
- 2 чайных ложки майцены
- 4 ломтика ананаса, около 1/2 дюйма (1,25 см) толщиной каждый
- 1 чайная ложка раздробленного высушенного зеленого перца горошком или раздробленного черного перца горошком
- 4 ложечки ванильного мороженого

Для приготовления глазури: В маленькой форме для соуса смешайте ингредиенты глазури и взбейте до однородности. Поставьте кипятиться на средний огонь и варите до затвердения, 1-2 минуты. Держите глазурь в теплом виде, или подогрейте перед подачей на стол.

Приправьте обе стороны ананасных ломтиков перцем. Готовьте в гриле при Прямом Среднем нагреве до явно выраженной готовности, 6-8 минут, перевернув один раз по истечении половины времени приготовления. Подавайте каждый ломтик ананаса с ложечкой мороженого и небольшим количеством глазури, опрыснутой сверху.

Разделите на 4 порции.