



CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Outdoor use only. For assembly instructions see Assembly Guide. Do not discard.
This contains important product dangers, warnings, and cautions.

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Utilisation extérieure uniquement. Pour obtenir des instructions de montage, reportez-vous au guide de montage. Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit.

BENUTZERHANDBUCH FÜR HOLZKOHLEGRILL

Nur im Freien zu verwenden. Anleitungen für den Zusammenbau finden Sie in der Montageanleitung. Werfen Sie die Anleitung nicht weg. In ihr finden Sie Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen.

GB

FI

FR

IT

NO

DA

ES

SV

DE

NL

PT

PL

RU

- ⚠ Använd aldrig vatten för att kontrollera flammor eller för att släcka grillkolen eftersom det kan skada den porslinsmaljerade ytan. Stäng till de nedre luftventilerna (spjällen) något, och placera locket på grillen.
- ⚠ Släck briketterna när du har grillat klart. Stäng alla ventiler (spjäll) när locket har lagts på.
- ⚠ Grillvantar ska alltid användas vid grillning, justering av luftventiler (spjäll), tillsättning av briketter och hantering av termometern och locket.
- ⚠ Använd lämpliga grillverktyg med långa värmeresistenta handtag.
- ⚠ Vissa modeller kan vara utrustade med Tuck-Away™ lockhållare. I Tuck-Away™-lockhållaren ställs locket när maten ska kontrolleras eller vändas. Använd inte Tuck-Away™-lockhållaren som ett handtag för att lyfta eller flytta grillen. För modeller som inte är utrustade med Tuck-Away™, använd kroken på lockets insida för att hänga upp locket när det lyfts av grillen. Placera inte ett hett lock på en matta eller på gräset. Häng inte locket på grillens handtag.
- ⚠ Släng aldrig varma briketter där någon kan trampa på det eller där det råder fara för eldsvåda. Släng aldrig aska eller briketter innan de har svalnat helt. Sätt aldrig grillen i ett förråd innan aska och briketter har släckts helt och hållet.
- ⚠ Håll lättantändliga ångor och vätskor, t.ex. bensin, alkohol, etc., och annat brännbart material borta från tillagningsområdet.
- ⚠ Hantera och förvara heta elektriska tändare med försiktighet.
- ⚠ Håll elektriska sladdar borta från grillens heta ytor och från områden där personer ofta passerar.
- ⚠ Förbrukning av alkohol, receptbelagda eller ej receptbelagda läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att montera ihop eller använda grillen på ett korrekt och säkert sätt.
- ⚠ Din Weber®-grill är inte avsedd för att installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.
- ⚠ Denna grill är inte avsedd som och ska aldrig användas som värmeelement.

⚠ FÖRSIKTIGHET

- ⚠ Klä inte baljan med aluminiumfolie eftersom det stör luftflödet. Använd istället en droppform för att fånga upp dropp från köttet under tillagningen enligt den indirekta metoden.
- ⚠ Använd inte vassa föremål för att rengöra grillgallret eftersom dess yta då skadas.
- ⚠ Använd inte slipande rengörare för att rengöra grillgallret eller grillen eftersom dess yta då skadas.
- ⚠ Grillen ska regelbundet rengöras grundligt.

ANVÄNDBARA TIPS

TIPS ANGÅENDE MATHYGIEN

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

ENKLA STEG FÖR LYCKAD GRILLNING

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

- Direkt, indirekt eller lite av varje? Läs receptet och titta efter i instruktionerna hur du anpassar din grill. Det finns två sätt att laga mat i en Weber®-grill — direkt och indirekt. Se följande sidor för specifika anvisningar.
- Försök aldrig spara tid genom att placera mat på en grill som inte är riktigt klar. Låt briketterna brinna tills den har ett ljusgrått askhölje (håll ventilerna öppna så att elden inte släckts).
- Ett tunt lager olja ger maten jämn färg och förhindrar att den fastnar på grillgallret. Du kan pensla eller spraya oljan på maten eller dra några drag över grillgallret med hushållspapper doppat i olja.
- Kontrollera att maten får plats i grillen när locket är nere. Det bör vara minst 2,5 cm mellan maten och locket.
- Använd en stekspade och tänger, men uteslut gaffeln. Du har säkert sett folk sticka ner gaffeln i köttet, detta orsakar att safter och smak försvinner och din mat blir torr.

- Motstå frestelsen att öppna locket var och varannan minut för att se om middagen är klar. Varje gång du lyfter på locket kommer värme att försvinna vilket innebär att det kommer att ta längre tid innan du har maten på bordet.
- Lyft locket åt sidan i stället för rakt upp när du tar av locket. Om du lyfter det rakt upp kan ett undertryck bildas som virvlar upp aska i maten.
- Du kommer att ha kontroll på lågor, reducera tillagningstiden och i allmänhet få bättre resultat om du grillar med locket nere.
- Om inte receptet säger annorlunda, vänd på maten bara en gång.
- Motstå frestelsen att använda en stekspade för att trycka på maten, exempelvis på hamburgare. Du kommer att pressa ut all fantastisk smak.

ENKELT UNDERHÅLL AV GRILLEN

Förläng livslängden på din Weber®-grill genom att rengöra den noga minst en gång om året.

DET ÄR LÄTT ATT GÖRA:

- Se till att grillen är kall och att briketterna är helt släckta.
- Ta bort grillgaller och brikettgaller.
- Ta bort askan.
- Tvätta grillen med ett mildt diskmedel och vatten. Skölj av med rent vatten och låt torka.
- Det är inte nödvändigt att tvätta grillgallret efter varje användning. Avlägsna bara resterna med en borste eller en hopskrynkad aluminiumfolie och torka sedan av med pappershanddukar.

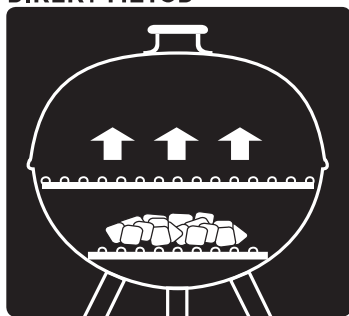
SÅ HÄR TÄNDER DU UPP I DIN BRIKETTGRILL

- Ta av locket och öppna alla luftventiler innan du sätter igång. OBS! För att få ett bra luftflöde, ta bort eventuell aska från grillens balja (bara när briketterna är helt släckta). Kolbriketter behöver syre för att brinna, så kontrollera att ventilerna inte är igentäppta.
- Placera antingen tändkuber (de är giftfria, doft- och smaklösa) eller hopknycklat tidningspapper under högen med kol och tänd på. (Använd enbart de tändvätskor som är godkända enligt EN 1860-3.)
- Börja aldrig tillaga mat innan briketterna är täckta med ett lager aska. När briketterna är täckt med ljusgrå aska (vanligtvis efter 25-30 minuter), placera briketterna med långskaftade tänger enligt den grillningsmetod du ska använda.
- För extra röksmak, lägg till flis eller bitar av ett hårt träslag, eller fuktiga färska kryddor som rosmarin, timjan och lagerblad. Placera träet eller kryddorna direkt på kolen precis innan matlagningen påbörjas.

GRILLNINGSMETODER

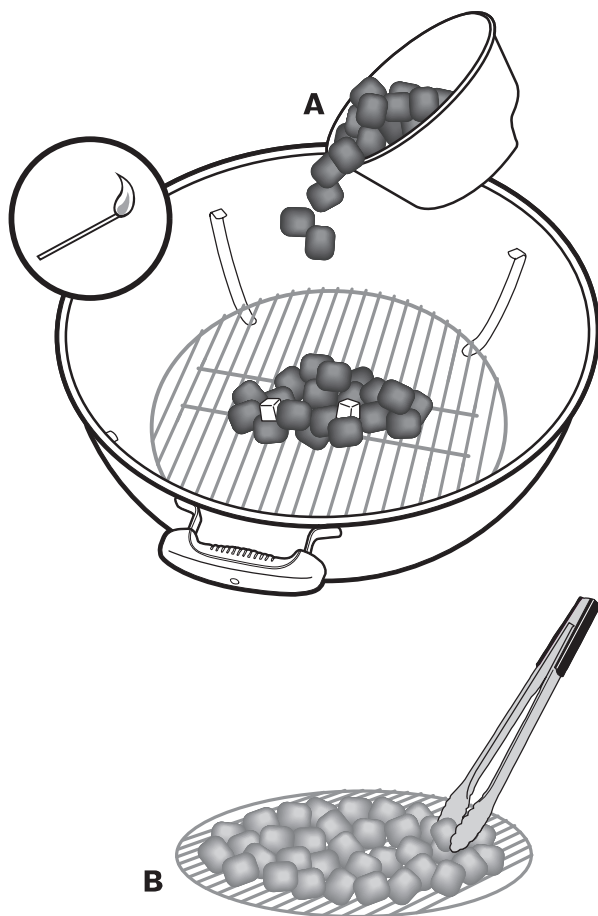
Du kan välja mellan två olika grillningsmetoder, den indirekta och den direkta metoden.

DIREKT METOD



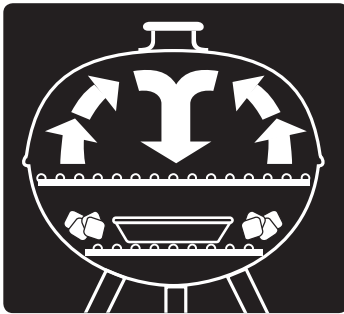
Direkt metod innebär att maten tillagas direkt över briketterna. För att uppnå jämnt grillresultat ska maten vändas efter halva grilltiden. Använd direkt grillning för mat som tar kortare tid än 25 minuter att tillaga: biff, kotlett, kebab, grönsaker med mera.

1. Öppna alla ventiler.
2. Använd måttet för kol (A) som medföljer din grill för att mäta upp lämplig kolmängd (se tabellen nedan). Lägg rekommenderad mängd (se tabellen nedan) grillbriketter i en hög i mitten av brikettgallret eller stapla grillbriketter i en Weber® RapidFire® skorstenständer.
3. Tänd briketterna. Lämna locket öppet tills briketterna har en lätt beläggning av grå aska, det tar ca 25 till 30 minuter. (När du använder Weber® RapidFire® skorstenständer för att tända grillbriketterna, stäng grillens nedre aluminiumventiler innan du håller heta briketter på brikettgallret. Glöm sedan inte att öppna ventilerna när briketterna är på plats.)
4. Använd tänger för att sprida briketterna jämnt över brikettgallret (B).
5. Placera grillgallret över briketterna.
6. Placera maten på grillgallret.
7. Lägg locket på grillen. Titta i grillhandboken i detta häfte för rekommenderade grilltider.



GUIDE FÖR UPPMÄTNING OCH TILLSÄTTNING AV BRIKETTER VID DIREKT GRILLNING

	Grilldiameter	Grillbriketter	Rökflis - Bok	Rökflis - Blandat trä	Webers värmebäddsbriketter
	Go-Anywhere®	13 briketter	¾ mugg	½ mugg	10 briketter
	37 cm Smokey Joe®	24 briketter	¾ mugg	1 mugg	19 briketter
	47 cm Compact Kettle	30 briketter	1 mugg	¾ mugg	25 briketter
	57 cm Compact Kettle	40 briketter	2 ½ mugg	1 ¾ mugg	30 briketter
	47 cm Kettles	30 briketter	1 mugg	1 mugg	25 briketter
	57 cm Kettles	40 briketter	1 ¾ mugg	1 ¼ mugg	30 briketter
	67 cm Kettles	60 briketter	4 mugg	2 ¾ mugg	1 ¼ mugg



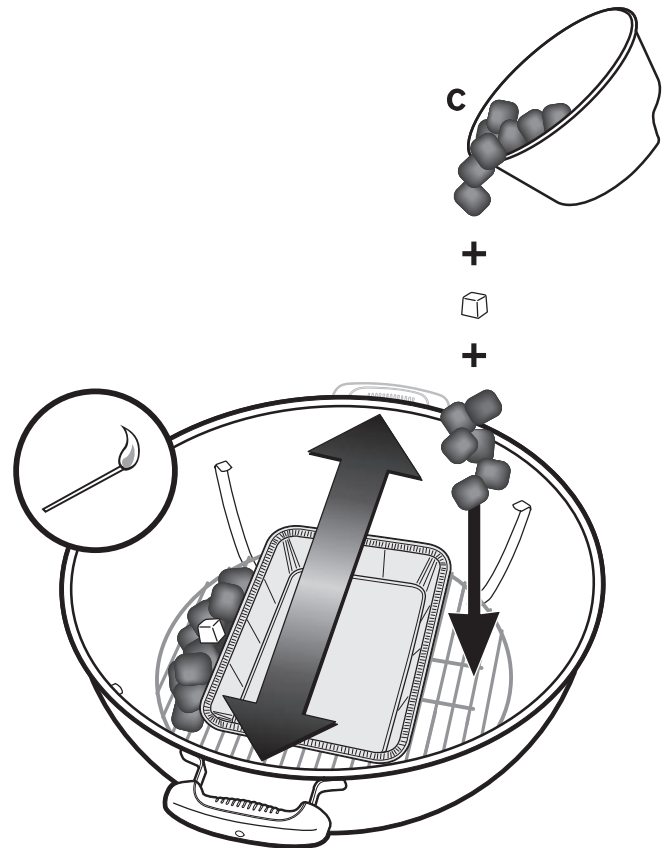
INDIREKT METOD

Använd indirekt grillning för mat som kräver en tillagningstid på 25 minuter eller mer, eller som är så känslig att direkt exponering för värmekällan torkar ut eller bränner den. Exempel är köttbitar, kycklingbitar med ben, hel fisk och känslig fiskfilé. För indirekt grillning, placera briketterna på vardera sida av maten. Värmen

ökar, reflekteras mot locket och grillens insidor och cirkulerar så att maten tillagas sakta och jämnt på alla sidor. Maten behöver inte vändas.

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

1. Öppna alla ventiler.
2. Använd måttet för kol (C) som medföljer din grill för att mäta upp lämplig kolmängd (se tabellen nedan). Lägg rekommenderad mängd briketter (se tabellen nedan) på varje sida om brikettgallret eller stapla briketter i en Weber® RapidFire® skorstenståndare.
3. Tänd briketterna. Lämna locket öppet tills briketterna har en lätt beläggning av grå aska, det tar ca 25 till 30 minuter. (När du använder Weber® RapidFire® skorstenståndare för att tända briketterna, stäng grillens nedre aluminiumventiler innan du håller heta briketter på grillgallret. Placera rekommenderad mängd briketter på båda sidor av brikettgallret. Glöm sedan inte att öppna ventilerna när briketterna är på plats.)
4. Lämna tillräckligt utrymme för en droppform mellan briketterna.
5. Placera grillgallret över briketterna.
6. Placera mat på grillgallret direkt ovanför droppformen.
7. Lägg locket på grillen. Titta i grillhandboken i detta häfte för rekommenderade grilltider.



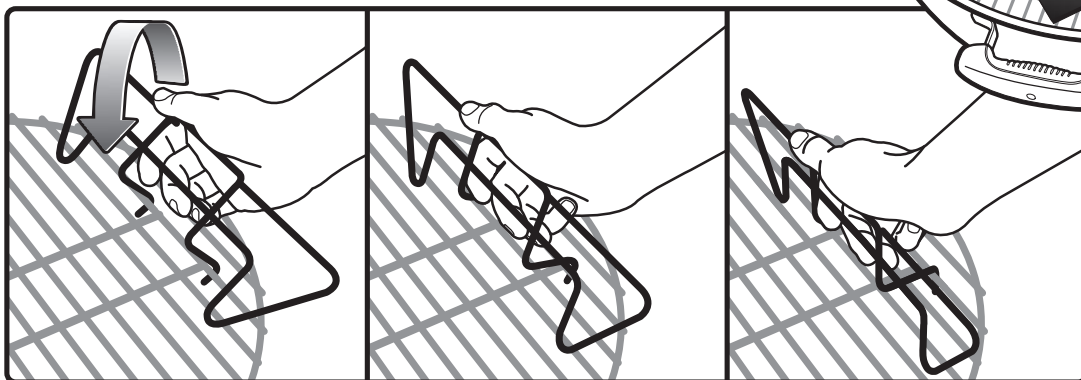
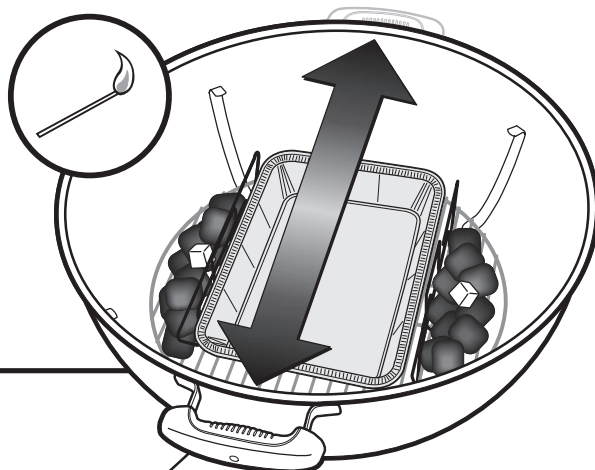
GUIDE FÖR UPPMÄTNING OCH TILLSÄTTNING AV BRIKETTER VID INDIREKT GRILLNING

Grilldiameter	Kolbriketter		Rökflis - Bok		Rökflis - Blandat trä		Webers värmebäddsbriketter	
	Briketter för den första timmen(per sida)	Briketter att tillsätta för varje extra timme(per sida)	Rökflis för den första timmen(per sida)	Rökflis att tillsätta för varje extra timme(per sida)	Rökflis för den första timmen(per sida)	Rökflis att tillsätta för varje extra timme(per sida)	Briketter för den första timmen(per sida)	Briketter att tillsätta för varje extra timme(per sida)
Go-Anywhere®	6 briketter	2 briketter	½ mugg	1 handfull	¼ mugg	1 handfull	5 briketter	2 briketter
37 cm Smokey Joe®	7 briketter	5 briketter	½ mugg	¼ mugg	½ mugg	¼ mugg	6 briketter	4 briketter
47 cm Compact Kettle	15 briketter	7 briketter	½ mugg	1 handfull	¼ mugg	1 handfull	10 briketter	4 briketter
57 cm Compact Kettle	20 briketter	7 briketter	½ mugg	¼ mugg	½ mugg	1 handfull	15 briketter	5 briketter
47 cm Kettles	15 briketter	7 briketter	½ mugg	1 handfull	½ mugg	1 handfull	13 briketter	4 briketter
57 cm Kettles	20 briketter	7 briketter	½ mugg	1 handfull	½ mugg	1 handfull	15 briketter	5 briketter
67 cm Kettles	30 briketter	8 briketter	¾ mugg	1 handfull	¾ mugg	1 handfull	¾ mugg	6 briketter

DIN WEBER GRILL KAN VARA UTRUSTAD MED CHAR-BASKET™ BRIKETTORGAR ELLER BRIKETHÅLLARE

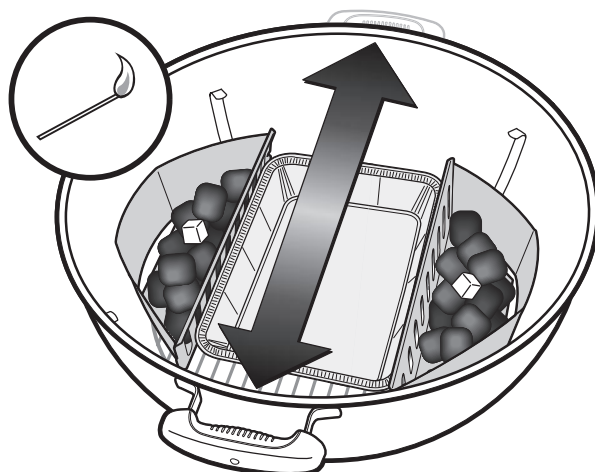
ANVÄNDA BRIKETHÅLLARE

1. Öppna de övre och de undre ventilationsöppningarna och lyft av locket.
2. Placera brikettgallret så att stålpinnarna i det är riktade mot handtagen. Genom att göra det kommer brikethållarna att monteras på tvären mot handtagen så att briketterna kommer så långt ifrån handtagen som möjligt.
3. Placera brikethållarna så att de hakar på utanför stålpinnarna i brikettgallret. Framsidan på brikethållarna bör fästas över den fjärde raden stålpinnor på brikettgallret och klickas på plats.



ANVÄNDA CHAR-BASKET™ BRIKETTORGAR

1. Öppna de övre och de undre ventilationsöppningarna och lyft av locket.
2. Placera Char-Basket™ brikettorgar mitt emot handtaget/handtagen så att grillkolen inte kommer för nära handtaget/handtagen.



Följande delar, tjocklekar, vikter och grilltider är mer avsedda som riktlinjer än strikta regler. Tillagningstiderna påverkas av faktorer som höjd, vind, utomhustemperatur och önskad färdighetsgrad.

Grillstekar, fiskfiléer, kycklingdelar utan ben och grönsaker som tillagas enligt den direkta metoden för den tid som anges i tabellen eller till önskad färdighetsgrad ska vändas efter halva grilltiden.

Grillbitar, kycklingbitar med ben och hel fisk tillagas med den indirekta metoden med den tid som anges i tabellen eller tills termometern når den önskade innetemperaturen. Tillagningstider för nötkött avser lagom genomstekt kött enligt definitionen från US Department of Agriculture om inget annat anges.

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

Nötkött	Tjocklek / vikt	Ungefärlig grilltid
biff: new york, porterhouse, rib-eye, t-bone eller fläskkarré	1,9 cm tjock	4 till 6 minuter på hög direktvärme
	3,8 cm tjock	10 till 14 minuter: bryn 6 till 8 minuter på hög direktvärme, grilla 4 till 6 minuter på indirekt hög värme
	5 cm tjock	14 till 18 minuter: bryn 6 till 8 minuter på hög direktvärme, grilla 8 till 10 minuter på indirekt hög värme
flankstek	0,45 till 0,68 kg, 1,9 cm tjock	8 till 10 minuter på hög direktvärme
färsbiff	1,9 cm tjock	8 till 10 minuter på hög direktvärme

Fläsk	Tjocklek / vikt	Ungefärlig grilltid
kotlett, benfri eller med ben	1,9 cm tjock	6 till 8 minuter på hög direktvärme
	2,5 cm tjock	8 till 10 minuter på medium direktvärme
spjäll, baby back	0,45 kg till 0,90 kg	3 till 4 timmar indirekt låg värme
spjäll, revbensspjäll	0,90 kg till 1,36 kg	3 till 4 timmar indirekt låg värme
spjäll, country-style, bone-in	1,36 kg till 1,81 kg	1½ till 2 timmar på indirekt medium värme

Fågel	Tjocklek / vikt	Ungefärlig grilltid
kycklingbröst, benfritt, utan skinn	170 g till 226 g	8 till 12 minuter på medium direktvärme
kycklinglår, benfritt, utan skinn	113 g	8 till 10 minuter på hög direktvärme
kycklingbröst, med ben	283 g till 340 g	30 till 40 minuter på indirekt medium värme
kycklingdelar, ben/lår med ben		30 till 40 minuter på indirekt medium värme
Kycklingvingar	56 g till 85 g	18 till 20 minuter på medium direktvärme
kyckling, hel	1,4 kg till 1,8 kg	1 till 1½ timme på indirekt medium värme
kyckling, cornish game	0,45 kg till 0,90 kg	50 till 60 minuter på indirekt hög värme
kalkon, hel, ej fylld	4,5 kg till 5,4 kg	2½ till 3½ timmar indirekt låg värme
	5,9 kg till 6,8 kg	3½ till 4½ timmar indirekt låg värme

Fisk och skaldjur	Tjocklek / vikt	Ungefärlig grilltid
fisk, filé eller biff	0,63 cm till 1,25 cm tjock	3 till 5 minuter på hög direktvärme
	2,5 cm till 3 cm tjock	10 till 12 minuter på hög direktvärme
fisk, hel	0,45 kg	15 till 20 minuter på indirekt medium värme
	1,4 kg	30 till 45 minuter på indirekt medium värme

Grönsaker	Ungefärlig grilltid
sparris	4 till 6 minuter på medium direktvärme
majskolv: med skal / skalad	25 till 30 minuter på medium direktvärme, med skal / 10 till 15 minuter på medium direktvärme, skalad
svamp: shiitake eller liten champinjon / portabella	8 till 10 minuter på medium direktvärme, shiitake eller liten champinjon / 10 till 15 minuter på medium direktvärme, portabella
lök: halverad / 1,25 cm skivor	35 till 40 minuter på indirekt medium värme / 8 till 12 minuter på medium direktvärme
potatis: hel / 1,25 cm skivor	45 till 60 minuter på indirekt medium värme / 14 till 16 minuter på medium direktvärme