



Brugervejledning til kulgrill

Original Kettle

57 cm

E-4710/E-5710

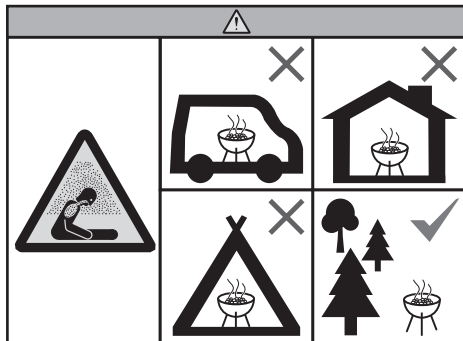
Sørg for at opbevare denne brugervejledning til senere brug. Brugervejledningen indeholder vigtige oplysninger om produktspecifikke farer, advarsel og forholdsregler. Se, hvordan du samler grillen, i samlevejledningen. Brug ikke grillen indendørs!

Gå ind på www.weber.com for at vælge land og registrere din grill i dag.

SIKKERHED

Hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne (FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG) i brugervejledningen, kan det resultere i alvorlige personskader eller død, eller det kan forårsage brand eller eksplosioner og store materielle skader. Læs alle sikkerhedsoplysningerne i denne brugervejledning, inden du bruger grillen.

- △ ADVARSEL! Må ikke anvendes indendørs! Denne grill er beregnet til udendørs brug i et område med god luftgennemstrømning og må aldrig bruges som varmeapparat. Hvis den bruges indendørs, vil giftige dampe akkumulere og forårsage alvorlig personskade eller død.
- △ ADVARSEL! Grillen bliver meget varm og må ikke flyttes, mens den er i brug.
- △ ADVARSEL! Sørg for at holde børn og kæledyr på sikker afstand fra grillen.
- △ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun lightere, der overholder EN 1860-3!
- △ ADVARSEL! Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.
- △ ADVARSEL! Anvend ikke grillen i lukkede og/eller beboede rum som f.eks. huse, telte, campingvogne, beboelsesvogne og både. Kulilteforgiftning kan medføre døden.



FARE

- △ Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer eller andre lukkede områder.
- △ Hæld aldrig tændvæske på tændte eller varme kul/briketter, og tilføj aldrig kul/briketter, der er vædet i tændvæske, til tændte eller varme kul/briketter. Sæt altid låget på flasken med tændvæske efter brug, og anbring den i sikker afstand fra grillen.
- △ Sørg for, at brændbare dampe og væsker, som f.eks. benzin og alkohol, og brændbare materialer holdes på sikker afstand af stegeområdet.

ADVARSEL

- △ Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal samles i overensstemmelse med samlevejledningen. Hvis den ikke er samlet korrekt, kan det medføre fare for brugernes sikkerhed.
- △ Brug aldrig grillen, uden at askeopsamleren er monteret.
- △ Brug ikke denne grill under brændbare konstruktioner.
- △ Indtagelse af alkohol, receptpligtig medicin eller håndkøbsmedicin kan forringe brugerens evne til at samle eller bruge grillen korrekt og sikkert.
- △ Vær forsigtig, når du bruger grillen. Grillen kan være meget varm, når du griller på den eller rengør den, og den bør altid være under opsyn.

- △ Brug aldrig tændvæske, benzin, sprit eller andre meget brændbare væsker, når du skal tænde eller genantænde kul/briketter. Hvis du bruger tændvæske (anbefales ikke), skal du være opmærksom på, at den kan samle sig i askeopsamleren og antænde og dermed forårsage en brand under bunden. Fjern eventuel tændvæske fra askeopsamleren, inden du tænder kullene/briketterne.
- △ Denne grill er ikke beregnet til installation på/i køretøjer og/eller både.
- △ Brug ikke grillen inden for en afstand af 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.
- △ Stil grillen på en sikker og plan overflade, i sikker afstand fra brændbare materialer.
- △ Anbring ikke grillen på glas eller en brændbar overflade.
- △ Brug ikke grillen i kraftig blæst.
- △ Undgå at bære tøj med løse ærmer, når du tænder eller bruger grillen.
- △ Rør aldrig ved grill- eller kulristen, asken, kullene/briketterne eller grillen for at se, om de er varme.
- △ Sluk kullene/briketterne efter brug. For at slukke skal du lukke for ventilationsåbningerne i bunden og låget i spjældet, og sætte låget på bunden.
- △ Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til EN 407, Kontaktniveau, niveau 2 eller højere) ved tilberedning af mad, justering af ventilationsåbninger (spjæld), påfyldning af kul/briketter og håndtering af termometer eller låg.
- △ Brug ordentlige redskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- △ Placer altid kullene/briketterne oven på kulristen (nederst). Læg aldrig kullene/briketterne direkte i bunden af bunden.
- △ Læg aldrig varme kul/briketter på steder, hvor der er risiko for at træde på dem, eller hvor de udgør en brandfare. Bortskaf aldrig aske eller kul/briketter, før de er kølet helt af.
- △ Sæt ikke grillen til opbevaring, før asken og kul/briketter er helt kølet af.
- △ Fjern ikke aske, før alle kul/briketter er brændt helt ud og er helt slukkede, og grillen er kølet af.
- △ Hold elektriske ledninger og kabler væk fra de varme overflader på grillen og fra områder med livlig trafik.

FORSIGTIG

- △ Brug ikke vand til at slukning af stikflammer eller kul/briketter.
- △ Hvis bunden fores med aluminiumsfolie, blokeres luftgennemstrømningen. Brug i stedet en drypbakke til at opfangne kødsaft, når du griller over indirekte varme.
- △ Grillbørster skal regelmæssigt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten. WEBER anbefaler, at du køber en ny grillbørste i rustfrit stål hvert forår.
- △ Undlad at hænge låget på bundens håndtag.

YDERLIGERE ADVARSLER

- △ Undlad at bruge TUCK-AWAY-lågholderen som håndtag, når du skal løfte eller flytte grillen.

GARANTI

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") leverer sikre, holdbare og pålidelige produkter.

Det følgende er en frivillig garanti, som WEBER yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret i tilfælde af en defekt.

I henhold til gældende lovgivning har kunden en række rettigheder, hvis produktet er defekt. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovlige forpligtelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

WEBER garanterer over for køber af WEBER-produktet (eller - hvis der er tale om en personlig gave, reklamegave eller lign. - over for modtageren heraf), at WEBER-produktet ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i den periode, der er specificeret nedenfor, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din brugervejledning fra WEBER, kan du få et nyt eksemplar på www.weber.com eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til). Ved normal brug og vedligeholdelse i en almindelig husstand indvilliger WEBER inden for rammerne af denne garanti i at reparere eller erstatte defekte dele inden for det tidsrum og med de begrænsninger og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

EJERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTI

For at sikre, at der ikke opstår problemer i forbindelse med garantiens dækning, er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER-produkt på www.weber.com eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til. Sørg desuden for at gemme din originale købskvittering og/eller faktura. Ved registrering af dit WEBER-produkt bekræftes din garanti, og der etableres en direkte relation mellem dig og WEBER, så vi kan kontakte dig personligt, hvis der skulle være behov for det.

Ovenstående garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit WEBER-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyllet produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

GARANTI/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte WEBERS kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget valg) en fejlbefættet del, som er omfattet af denne garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan WEBER vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. WEBER kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. WEBER afholder de hermed forbundne forsædelsesomkostninger.

Denne garanti bortfalder, hvis der er skader, ødelæggelser, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- Mishandling, misbrug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse.
- Insekter og gnavere.
- Eksponering for saltluft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade.
- Barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme.

Ved brug og/eller installation af dele på dit WEBER-produkt, som ikke er originale WEBER-dele, bortfalder denne garanti, og skader, der sker som følge heraf, er ikke omfattet af denne garanti.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Bund, låg og midterring:
10 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Komponenter af rustfrit stål:
5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

ONE-TOUCH-rengøringsystem:
5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Plastkomponenter:
5 år, omfatter ikke falming eller misfarvning

Alle resterende dele:
2 år

ANSVARSRASKRIVELSE

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER UDTRYKKELT INGEN YDERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR, DER GÅR UD OVER DET ANSVAR, SOM WEBER IFØLGE LOVGIVNINGEN HAR. NÆRVÆRENDE GARANTIERKLÆRING BEGRÆNSER ELLER UDELUKKER DESUDEN IKKE SITUATIONER ELLER KRAV, HVOR WEBER IFØLGE LOVEN HAR ET UFRAGVIGELIGT ANSVAR.

EFTER UDLØB AF DE I DENNE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODER GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F. EKS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.

ERSTATNINGER UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN PÅ INTET TIDSPUNKT VÆRE STØRRE END KØBSPRISEN FOR DET PÅGÆLDENDE WEBER-PRODUKT.

DU BÆRER RISIKOEN OG ANSVARET VED TAB, SKADER PÅ DIG OG DINE EJENDELE OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJENDELE, SOM SKYLDES MISBRUG ELLER MISHANDLING AF PRODUKTET ELLER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF WEBERS ANVISNINGER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

8650451

daDK

Gå ind på www.weber.com for at vælge land og registrere din grill i dag.

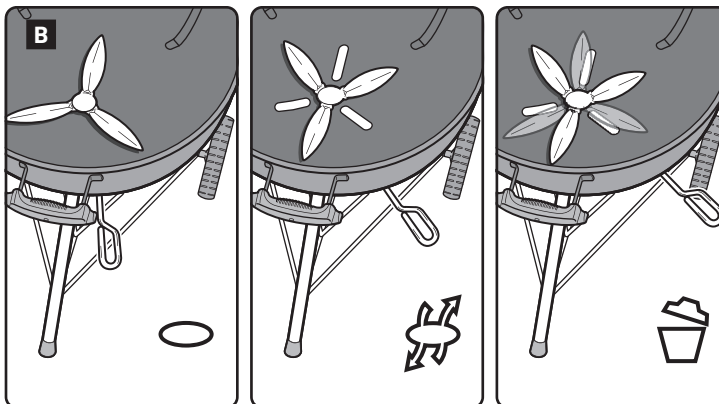
04/04/23

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN GARANTIPERIODE, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.

DENNE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVATE HUSSTANDE OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.EKS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.

Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til de forskellige internationale forretningsenheder i slutningen af denne brugervejledning.

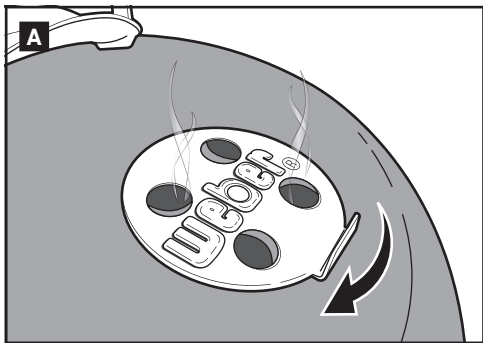


GRILLSYSTEM

Vi har gjort os stor umage med designet af din WEBER-kulgrill. Vi designer vores grill, så du aldrig behøver at bekymre dig om stikflammer, varme og kolde områder på grillen eller mad, der er brændt på. Med WEBER kan du forvente enestående præstation, fuld kontrol og optimale resultater hver gang.

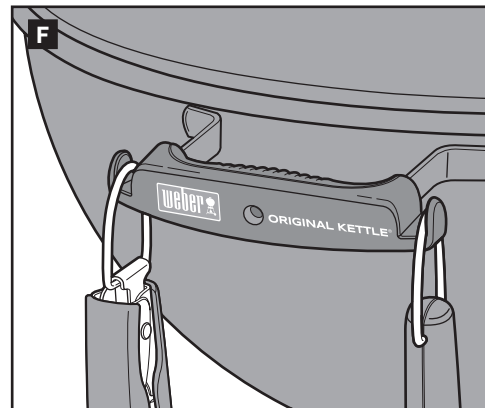
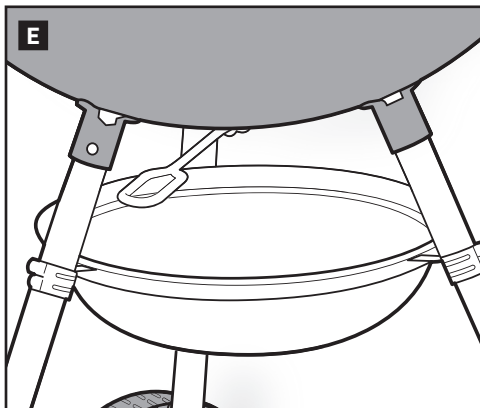
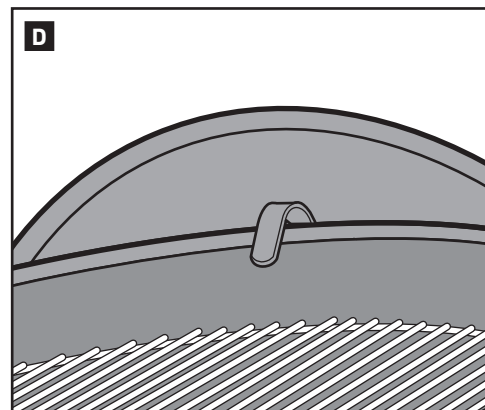
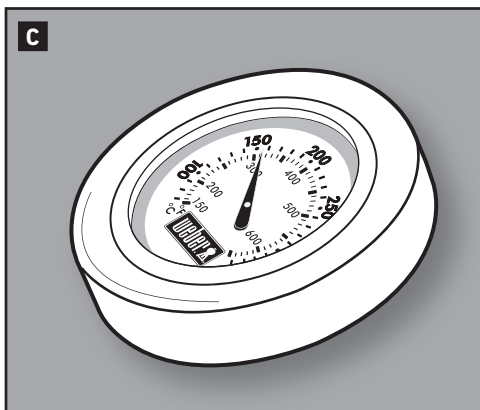
A Spjæld og ventilationsåbninger

Når man griller med kul/briketter, er luft en vigtig faktor. Jo mere luft der kommer ind i grillen, desto højere bliver den indvendige temperatur, indtil kullene/briketterne har nået deres maksimale ydeevne. Under tilberedningen kan du nemt regulere grillens indvendige temperatur ved at justere spjældene i låget og i bunden. For at sikre en høj indvendig grilltemperatur ved grillning med direkte varme skal du kontrollere, at ventilationsåbningerne i bund og låg er helt åbne. Hvis du vil grille med indirekte varme ved lavere temperaturer, kan du lukke spjældene op til halvvejs til. Hvis du lukker dem helt, afbryder du tilførslen af ilt, så kullene/briketterne til sidst går helt ud.



B ONE-TOUCH-rengøringssystem

ONE-TOUCH-rengøringssystemet gør det nemt at gøre rent. Når håndtaget bevæges frem og tilbage, skubber de tre vinger i bunden aske fra bunden af grillen ned i den store askeopsamler. Ventilationsåbningerne fungerer desuden som spjæld og regulerer ilttilførslen til ilden, så den nemt kan slukkes.



SÆRLIGE FUNKTIONER

Afhængigt af den model, du har købt, kan din grill være udstyret med de funktioner, der er beskrevet på denne side.

C Integreret termometer

Et stort, robust, integreret termometer gør det nemt at holde øje med temperaturen inde i grillen.

D Krog i låget

Inde i grillens låg er der en vinklet krog. Skub låget til side, og hæng låget på kanten af bunden.

E Askeopsamler

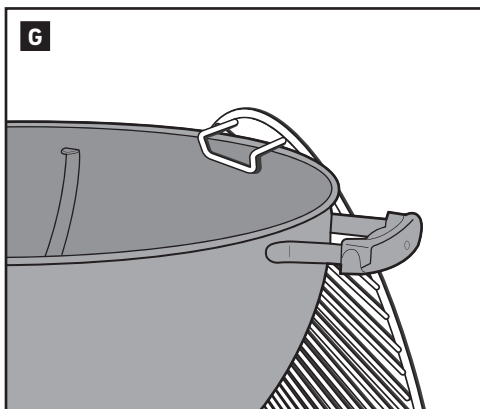
Askeopsamleren indsamler aske fra grillen, så det er nemt at tømme asken ud.

F Redskabskroge i håndtaget

Håndtaget har integrerede kroge, så du har et godt sted at hænge redskaberne.

G Buede greb på grillristen

Med de buede greb på grillristen kan du hænge grillristen på siden af grillbunden.



FØR DU TÆNDER OP

Vælg et passende sted at grille

- Brug kun denne grill udendørs i et godt ventileret område. Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer eller andre lukkede områder.
- Placer grillen på en sikker og plan overflade.
- Brug ikke grillen inden for 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.

Vælg, hvor mange kul/briketter du skal bruge

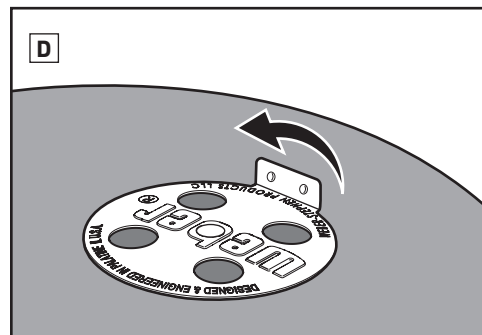
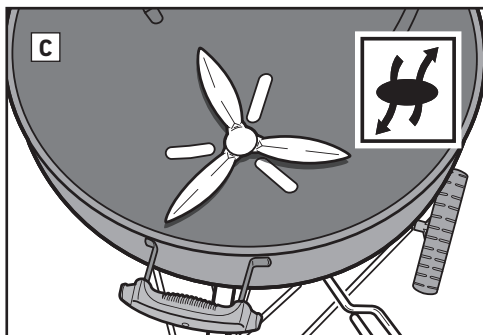
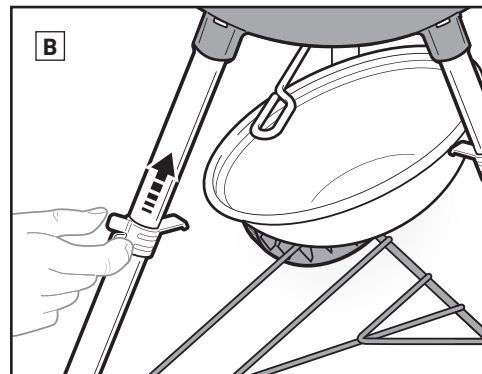
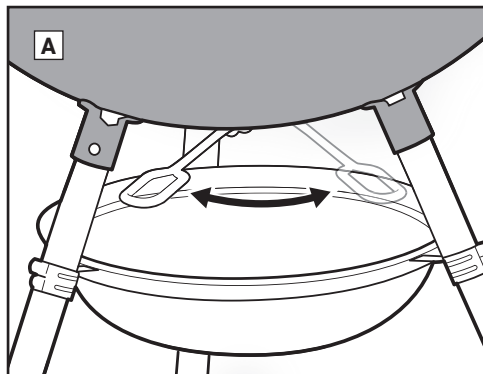
Den mængde af kul/briketter, du skal vælge, afhænger af, hvad du vil grille, og hvor stor din grill er. Hvis du griller små stykker kød, som skal have under 20 minutter, så se skemaet *Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved brug af direkte varme*. Hvis du vil grille større stykker kød, der skal have over 20 minutter, eller sarte madvarer, så se skemaet *Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved grillning med indirekte varme*. Læs mere om forskellene mellem direkte og indirekte grillning i afsnittene GRILLMETODER i denne vejledning.

Første gang, du griller

Vi anbefaler, at du varmer grillen op og lader kullene/briketterne være rødgloedende under låg i mindst 30 minutter, inden du griller første gang, for at fjerne eventuelle rester fra produktionen.

Klargøring af grillen til optænding

1. Skub låget op, og hæng det lågkrogen.
2. Fjern grillristen fra grillen. De buede greb på grillristen gør det muligt at hænge risten på siden af grillbunden.
3. Fjern kulristen (nederst), og fjern aske eller rester af gamle kul/briketter fra bunden ved hjælp af ONE-TOUCH-rengøringsystemet. Kul/briketter kræver ilt for at brænde, så sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Bevæg håndtaget frem og tilbage for at skubbe aske og snavs fra bunden af grillen ned i askeopsamleren (A).
4. Klem clipsen på et af grillens ben sammen, og skub den ned ad benet, så du får plads til at fjerne askeopsamleren. Bortskaf asken, og monter askeopsamleren ved at skubbe clipsen op ad benet og i position igen (B).



5. Åbn for spjældene i bunden ved at flytte håndtaget til ONE-TOUCH-systemet til den helt åbne position (C).
6. Sæt kulristen (nederst) på plads igen.
7. Åbn for ventilationsåbningerne i låget ved at flytte spjældet til den helt åbne position (D).

Bemærk: I denne brugervejledning har vi bevidst valgt ikke at vejlede i, hvordan man optænder grillen ved hjælp af tændvæske. Tændvæske kan give maden en kemisk bismag, hvilket optændingsblokke (sælges separat) ikke gør. Hvis du vælger at bruge tændvæske, skal du følge producentens anvisninger. Du må ALDRIG hælde tændvæske på levende ild.

OPTÆNDING AF KUL/BRIKETTER

Inden du tænder grillen, skal du bestemme, hvilken grillmetode du vil bruge. Afhængigt af den model, du har købt, kan din grill være udstyret med de funktioner, der er beskrevet på de følgende sider.

Opsætning af grillen til den direkte grillmetode

Optænding af kulgrillen med grillstarter

Den bedste og mest grundige måde at tænde trækul på er at bruge en grillstarter; WEBER RAPIDFIRE-grillstarteren (sælges separat) er særligt velegnet. Se de forholdsregler og advarsler, der følger med RAPIDFIRE-grillstarteren, inden du tænder kullene.

1. Læg et par ark sammenkrøllet avispapir i bunden af grillstarteren, og sæt grillstarteren på (den nederste) kulrist (A); eller læg et par optændingsblokke (sælges separat) nær midten af kulristen, og sæt grillstarteren over dem (B).
2. Fyld grillstarteren med kul/briketter (C).
3. Brug en lang lighter eller en tændstik, og sæt ild til optændingsblokkene eller avisiderne gennem hullerne i bunden af grillstarteren (D).
4. Lad grillstarteren stå, indtil der er fyret godt op i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og trækullene/briketterne skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.

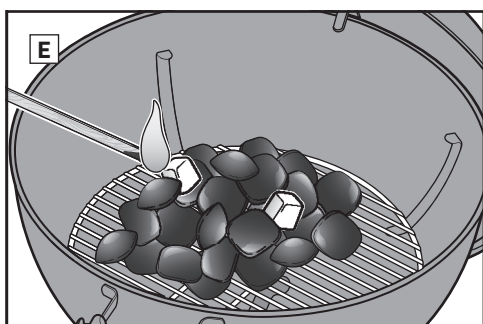
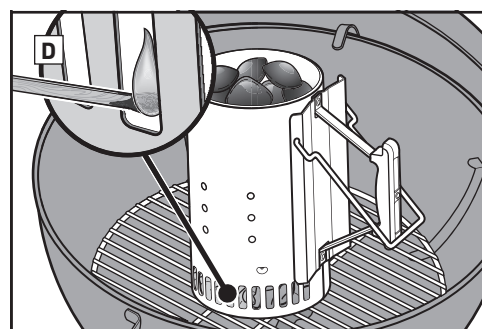
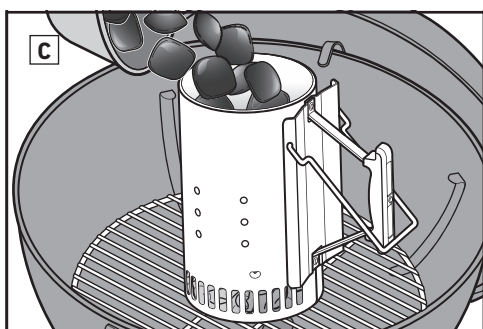
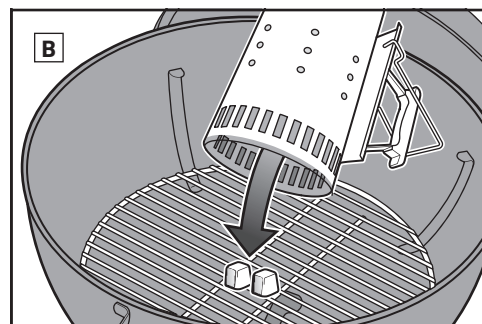
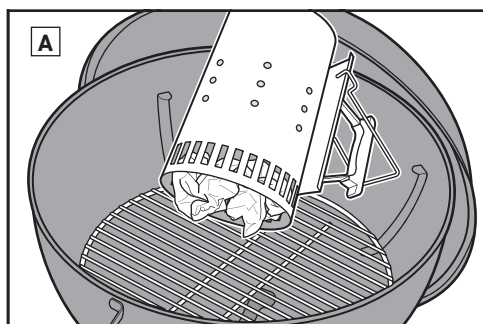
5. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.

Optænding af kul uden en grillstarter

1. Byg en pyramide af kul/briketter i midten af kulristen (nederst), og anbring et par optændingsblokke (sælges separat) inde i pyramiden.
2. Brug en lang lighter eller tændstik til at tænde optændingsblokkene med. Optændingsblokkene vil derefter antænde kullene (E).
3. Vent, indtil der er kommet godt gang i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og trækullene/briketterne skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.

4. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.



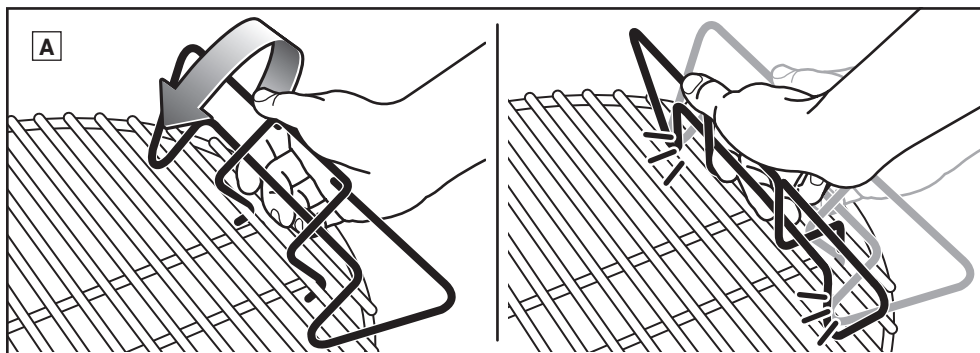
OPTÆNDING AF KUL/BRIKETTER

Opsætning af grillen til den indirekte grillmetode

Når du bruger den indirekte grillmetode, kan du fordele kullene/briketterne direkte på kulristen (nederst) i hver sin side eller bruge WEBER CHAR-BASKET-kulbakker (sælges separat).

△ Når kulskinnerne bruges (sælges separat), skal de først hægtes på kulristen (nederst) i hver sin side af bunden, før der tændes for kullene/briketterne (A).

△ Undgå at placere kullene/briketterne lige ved håndtagene til låget og bunden eller direkte under termometeret og spjældet i låget.



Optænding af kulgrillen med grillstarter

Den bedste og mest grundige måde at tænde trækul på er at bruge en grillstarter; WEBER RAPIDFIRE-grillstarteren (sælges separat) er særligt velegnet. Se de forholdsregler og advarstler, der følger med RAPIDFIRE-grillstarteren, inden du tænder kullene.

1. Læg et par ark sammenkrøllet avispapir i bunden af grillstarteren, og sæt grillstarteren (sælges separat) på kulristen (nederst) mellem kulskinnerne (sælges separat), hvis du bruger dem. Eller du kan lægge et par optændingsblokke (sælges separat) midt på kulristen (nederst) og sætte grillstarteren over dem (B).

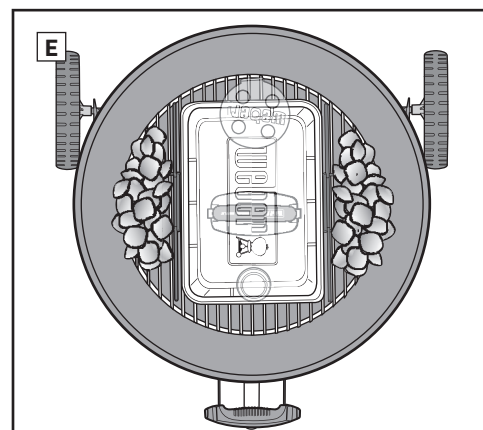
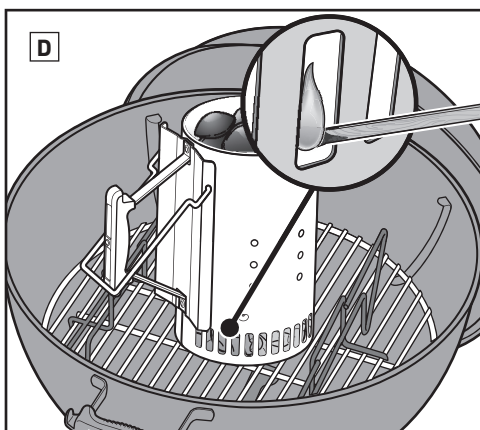
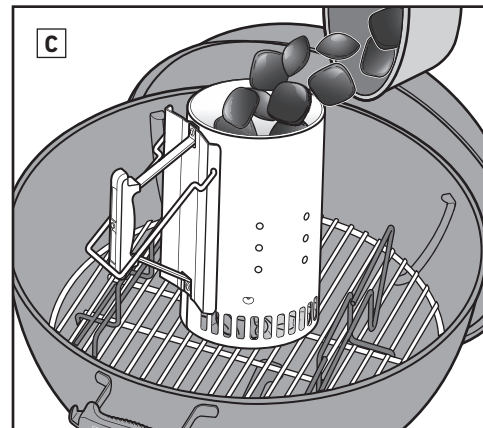
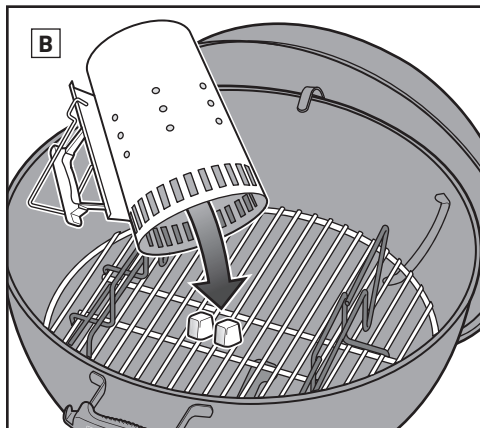
2. Fyld grillstarteren med kul/briketter (C).

3. Brug en lang lighter eller en tændstik, og sæt ild til optændingsblokkene eller avisiderne gennem hullerne i bunden af grillstarteren (D).

4. Lad grillstarteren stå, indtil der er fyret godt op i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og trækullene/briketterne skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.

5. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.



Optænding af kul uden en grillstarter

△ Undgå at placere kullene/briketterne lige ved håndtagene til låget og bunden eller direkte under termometeret og spjældet i låget.

△ Når kulskinnerne (sælges separat) bruges, skal de først hægtes på kulristen (nederst) i hver sin side af bunden, før der tændes for kullene/briketterne (A).

1. Sæt kulskinnerne (sælges separat) på kulristen (nederst) på hver side af bunden.

2. Fyld kulskinnerne med det ønskede brændsel. Undgå at placere kullene/briketterne lige ved håndtagene til låget og bunden eller direkte under termometeret og spjældet i låget (E).

3. Anbring et par optændingsblokke (sælges separat) inde mellem kullene.

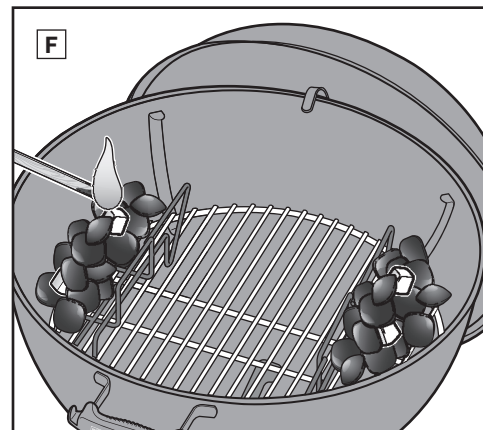
Bemærk: Sørg for, at de kommer ind under kullene i toppen.

4. Brug en lang lighter eller tændstik til at tænde optændingsblokkene med (F). Optændingsblokkene vil derefter antænde kullene/briketterne.

5. Vent, til der er kommet godt gang i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og trækullene/briketterne skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.

6. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.



Brug kun kul/briketter – i overensstemmelse med EN1860-2-standarden.

Afmåling og påfyldning af kul ved direkte varme

Grilldiameter	WEBER -kulbriketter		
	Kulbriketter	Kulbriketter	Blandet trækul*
47 cm	25 briketter	30 briketter	0,68 kg
57 cm	30 briketter	40 briketter	0,87 kg
67 cm	45 briketter	60 briketter	1,91 kg

Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved indirekte varme

Grilldiameter	WEBER -kulbriketter					
	Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)		Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)		Blandet trækul*	
47 cm	10 briketter	4 briketter	15 briketter	7 briketter	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briketter	6 briketter	30 briketter	8 briketter	0,55 kg	0,12 kg

GRILLMETODER – DIREKTE VARME

Arrangering af kul/briketter til direkte varme

1. Brug altid grillhandsker i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere, når du bruger din kulgrill.
FORSIGTIG: Grillen og dens håndtag og greb til spjæld/ventilationsåbninger, bliver varme. Brug altid grillhandsker, så du undgår at brænde hænder og fingre.
2. Når kullene/briketterne er helt tændte, skal du fordele dem jævnt over kulrysten med en lang grilltang (A) eller med en WEBER-kulrive (sælges separat).
3. Sørg for, at håndtaget til ONE-TOUCH-rengøringsystemet og spjældet i låget står i helt åben position (B), (C).
4. Når kullenes/briketternes overflade er dækket af et lag hvid aske, skal du lægge grillristen ind i grillen.
5. Læg låget på grillen.
6. Forvarm grillristen i ca. 10-15 minutter.
7. Når grillristen er forvarmet, skal du skubbe låget op. Skrub grillristen ren med en grillbørste.

Bemærk: Når du bruger en grillbørste med børstehår i rustfrit stål, skal du udskifte børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

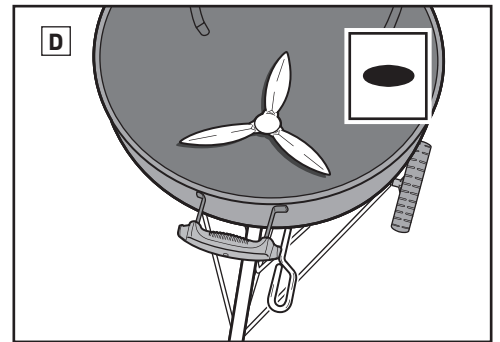
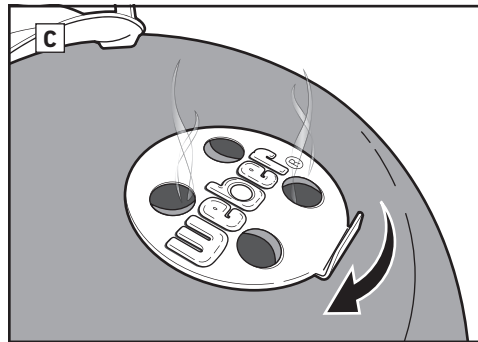
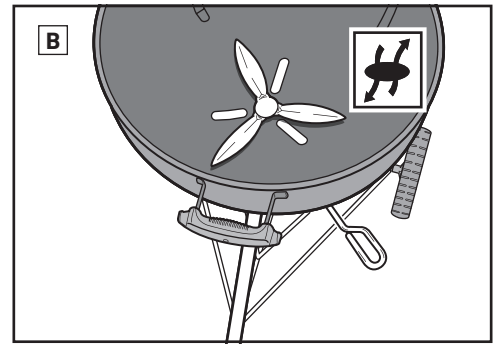
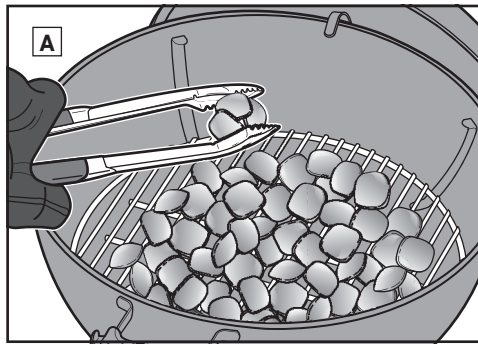
8. Læg maden på grillristen.

Bemærk: Når du fjerner grilllåget under tilberedningen, skal du skubbe det til side i stedet for lige op. Et løft lige op kan danne et sug, som vil trække aske fra bunden op på maden.

9. Luk låget, og se de anbefalede tilberedningstider i opskriften.

Når du er færdig med at grille ...

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne (D).



GRILLMETODER – INDIREKTE VARME

Arrangering af kul/briketter til indirekte varme

1. Brug altid grillhandsker i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere, når du bruger din kulgrill.
FORSIGTIG: Grillen og dens håndtag, spjæld og ventilationsåbninger bliver varme. Brug altid grillhandsker, så du undgår at brænde hænder og fingre.
2. Når der er fyret godt op under kullene ved hjælp af din foretrukne indirekte grillmetode (se i afsnittet "Optænding med kul") skal du – med grillhandsker på og ved hjælp af en lang tang – sørge for, at kullene er placeret korrekt i hver sin side af bunden. Undgå at placere kullene/briketterne ved siden af lågets og bundens håndtag eller direkte under termometeret og lågspjældet (A). Placer eventuelt en drypbakke mellem kullene/briketterne for at opsamle fedt, saft og kraft fra maden.
3. Sørg for, at håndtaget til ONE-TOUCH-rengøringsystemet og spjældet i låget står i helt åben position (B), (C).

4. Når kullenes/briketternes overflade er dækket af et lag hvid aske, skal du lægge grillristen ind i grillen. Hvis grillristen har hængslede sider, skal du sørge for, at disse sider ligger direkte over kullene/briketterne i bunden. Det gør det nemt at tilføje mere kul/briketter, hvis det er nødvendigt.

5. Læg låget på grillen.

6. Forvarm risten i ca. 10-15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, skal du skubbe låget op. Skrub grillristen ren med en grillbørste.

Bemærk: Når du bruger en grillbørste med børstehår i rustfrit stål, skal du udskifte børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

8. Læg maden midt på grillristen – evt. over en drypbakke.

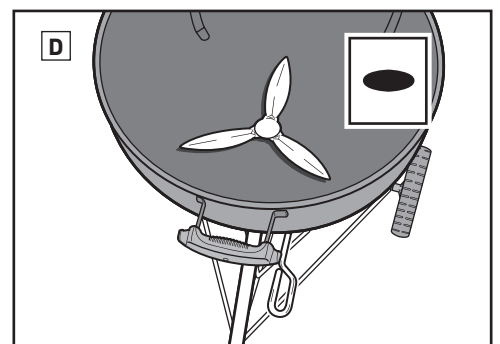
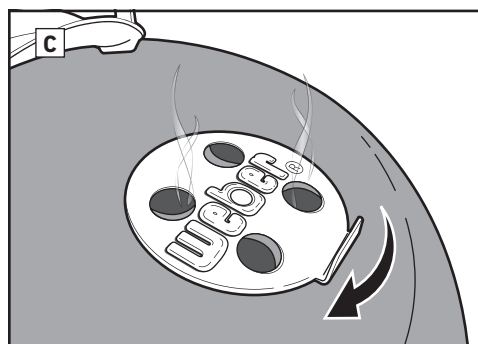
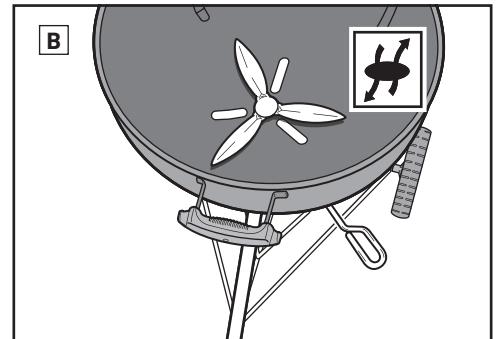
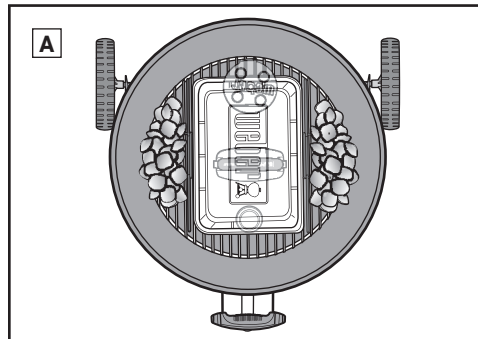
Bemærk: Når du fjerner grilllåget under tilberedningen, skal du skubbe det til side i stedet for lige op. Et løft lige op kan danne et sug, som vil trække aske fra bunden op på maden.

9. Luk låget. Sørg for altid at placere låget, så termometeret ikke befinder sig lige over kullene/briketterne, hvor det vil blive udsat for direkte varme. Se de anbefalede tilberedningstider i opskriften. Juster spjældene i låg og bund for om nødvendigt at sænke temperaturen i grillen.

Bemærk: For at hæve temperaturen skal du dreje spjældet i låget, så det er helt åbent. Luk det igen for at sænke temperaturen.

Når du er færdig med at grille ...

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne (D).



Brug handsker

Brug altid grillhandsker i henhold til DS/EN 407. Kontaktvarme, niveau 2 eller højere, når du griller med din kulgrill. Ventilationsåbninger, spjæld, håndtag og grillbund bliver alle varme under grillning, så sørg for at beskytte dine hænder og underarme.

Drop tændvæske

Undgå at bruge tændvæske, da den kan give maden en kemisk smag. Det er meget bedre og mere effektivt at bruge grillstarter (sælges separat) og optændingsblokke (sælges separat).

Forvarm grillen

Ved at forvarme grillen med låget lukket i 10-15 minutter gøres grillristen klar til brug. Når alle kullene/briketterne er røglødende, skal temperaturen under låget ligge på omkring 260°C. Varmen løsner snavs og rester, der måtte sidde fast på risten, så det er nemt at børste af med en grillbørste i rustfrit stål. Forvarmningen gør også risten varm nok til at svitse maden på den helt rigtige måde og forhindrer, at maden sidder fast på risten.

Bemærk: Brug en grillbørste i rustfrit stål. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

Olie på maden, ikke risten

Olie forhindrer maden i at brænde fast og tilfører derudover også saft og kraft til smagen. Det er mere effektivt at børste eller sprøjte maden let med olie end at børste risten.

Hold gang i luftgennemstrømningen

Kul/briketter skal bruge luft for at brænde. Låget skal være lukket så meget som muligt, men spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden skal være åbne. Fjern regelmæssigt asken i bunden af grillen, så den ikke blokerer ventilationsåbningerne.

Luk låget

Fire vigtige grunde til at låget skal være lukket så meget som muligt.

1. Det holder risten varm nok til at svitse maden.
2. Tilberedningstiden bliver kortere, og maden ikke bliver tør.
3. Det holder på den røgede smag, som udvikles, når fedt og kødsaft fordampes på grillen.
4. Det forhindrer stikflammer, da mængden af ilt inde i grillen er begrænset.

Tøm flammen

Der vil ske nogle opflamninger engang imellem, og det er godt, fordi de svitser madens overflade – men for mange stikflammer kan brænde maden. Hold så vidt muligt låget på. Det begrænser mængden af ilt inde i grillen og hjælper dermed med til at slukke eventuelle opflamninger. Hvis du mister kontrollen over flammerne, kan du midlertidigt flytte maden til indirekte varme, indtil flammerne dør ud.

Fersk eller frossen

Uanset om du griller ferske eller frosne madvarer, skal du altid følge sikkerhedsanvisningerne på pakken og altid tilberede maden, til den får den anbefalede kerntemperatur. Det tager længere tid at grille frosne madvarer, og det kræver generelt flere kul/briketter.

Hold grillen ren

Følg nogle få grundlæggende instruktioner i, hvordan bedst vedligeholder din grill, så den holder sig godt og fungerer optimalt i mange år frem!

- For at sikre en korrekt luftgennemstrømning og bedre grillresultater skal du altid fjerne ophobet aske og gammelt kul fra bunden af grillen inden brug. Sørg for, at alle kul/briketter er gået helt ud, og at grillen er kølet af, inden du fjerner dem.
- Der kan nogle gange dannes noget, der ligner afskallet maling, på indersiden af låget. Under brug iltes fedt og røg langsomt til kulstof og aflejres på indersiden af låget. Børst det forkullede fedt af lågets inderside med en grillbørste i rustfrit stål. For at minimere yderligere aflejringer kan låget aftørres med køkkenrulle efter grillning, mens grillen stadig er lun (ikke for varm).
- Rengør malede overflader og overflader i porcelænsemalje og plast på ydersiden af din grill med varmt sæbevand og en ikke-stibende klud.
- Hvis din grill er udsat for særlige vind og vejrforhold, skal de uændelige flader rengøres oftere. Syreregnet, kemikalier og saltvand kan forårsage rustdannelse. WEBER anbefaler, at ydersiden af grillen tørres grundigt af med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af.
- Undlad at bruge følgende midler til rengøring af grillen: slidende poleringsmidler til rustfrit stål eller maling, syreholdige rengøringsmidler, mineralisk terpentin eller xylen, ovnrens, slidende rengøringsmidler til køkkenbrug og skuresvampe.

Gode tips om fødevarerikkerhed

- Undlad at tø kød, fisk eller fjerkræ op ved stuetemperatur. Lad det tø op i køleskabet.
- Vask dine hænder grundigt med varmt sæbevand, inden du begynder at tilberede et måltid, og når du har håndteret fersk kød, fisk og fjerkræ.
- Læg aldrig tilberedt mad på det samme bræt eller bord, som den rå mad har været på.
- Vask alle tallerkener og køkkenredskaber, der er kommet i kontakt med råt kød eller fisk, af med varmt sæbevand, og skyl dem.

Besøg www.weber.com for flere opskrifter og råd om grillning.

GRILLGUIDE

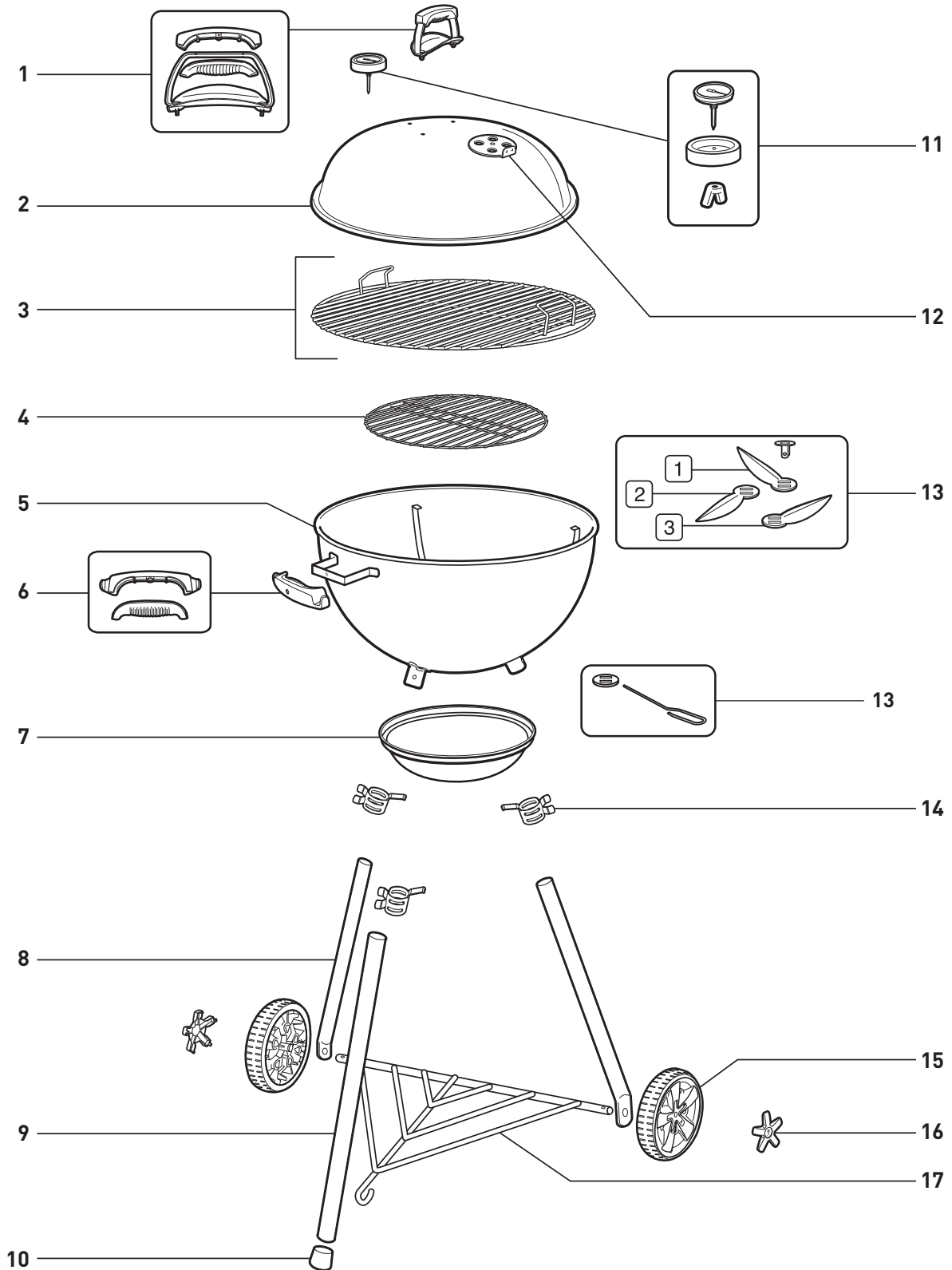
Tilberedningstiden for oksekød og lam er baseret på det USA's landbrugsministeriums definitioner af medium-stegningsgrad, medmindre andet er angivet. Oplysninger om udsærringer, tykkelser, vægt og tilberedningstid er vejledende. Forhold som højde, vind og omgivelsestemperatur kan påvirke tilberedningstiderne.

Besøg www.weber.com for flere opskrifter og råd om grillning.

	Tykkelse/vægt	Omtrentlig samlet grilltid	
RØDT KØD	Steak: New York-stripsteak, porterhouse, rib-eye, T-bone og filet mignon (mørbrad)	2 cm tyk 2,5 cm tykke 5 cm tyk	4-6 min. ved direkte, høj varme 6-8 min. ved direkte, høj varme 14-18 min. – brunes 6-8 min. ved direkte, høj varme og grilles derefter i 8-10 min. ved indirekte, høj varme
	Flanksteak	0,7 kg til 1 kg, 2 cm tyk	8-10 min. ved direkte, medium varme
	Hakkebof	2 cm tyk	8-10 min. ved direkte, medium varme
	Mørbrad	1,4-1,8 kg	45-60 min. – 15 min. ved direkte, medium varme, og grill i 30-45 min. ved indirekte, medium varme
	Bratwurst: fersk	85 g	20-25 min. ved direkte, lav varme
SVINEKØD	Kotelet: Udbenet eller med ben	2 cm tyk 3-4 cm tyk	6-8 min. ved direkte, høj varme 10-12 min. – brunes 6 min. ved direkte, høj varme og grilles derefter i 4-6 min. ved indirekte, høj varme
	Ribs: baby back, spareribs	1,4-1,8 kg	1½-2 timer ved indirekte, medium varme
	Ribs: Country-Style, med ben	1,4-1,8 kg	1½-2 timer ved indirekte, medium varme
	Mørbrad	0,5 kg	30 min. – brunes 5 min. ved direkte, høj varme og grilles 25 min. ved indirekte, medium varme
FJERKRÆ	Kyllingebryst: uden skind og ben	170-227 g	8-12 min. ved direkte, medium varme
	Kyllingelår: uden skind og ben	113 g	8-10 min. ved direkte, medium varme
	Kyllingestykker: med ben, forskellige	85-170 g	36-40 min. – 6-10 min. ved direkte, lav varme og derefter 30 min. ved indirekte, medium varme
	Kylling: hel	1,8 til 2,25 kg	1-1½ timer ved indirekte, medium varme
	Cornish Game Hen	0,7-0,9 kg	60-70 min. ved indirekte, medium varme
Kalkun: hel, uden fyld	4,5-5,5 kg	2-2½ timer ved indirekte, medium varme	
FISK OG SKALDYR	Fisk, filet eller steak: helleflynder, rød snapper, laks, havaborre, sværdfisk og tun	0,6-1,25 cm tyk 2,5-3 cm tyk	3-5 min. ved direkte, medium varme 10-12 min. ved direkte, medium varme
	Fisk: hel	0,5 kg 1,4 kg	15-20 min. ved direkte, medium varme 30-45 min. ved indirekte, medium varme
	Rejer	14 g	2-4 min. ved direkte, høj varme
	Asparges	1,25 cm diameter	6-8 min. ved direkte, medium varme
GRØNTSAGER	Majs	uafskallet afskallet	25-30 min. ved direkte, medium varme 10-15 min. ved direkte, medium varme
	Champignon	shiitake eller champignon Portobello	8-10 min. ved direkte, medium varme 10-15 min. ved direkte, medium varme
	Løg	halveret 1,25 cm tykke skiver	35-40 min. ved indirekte, medium varme 8-12 min. ved direkte, medium varme
	Kartoffel	hel 1,25 cm tykke skiver	45-60 min. ved indirekte, medium varme 9-11 min. – forkoger i 3 min., grilles derefter 6-8 min. ved direkte, medium varme

Sørg for, at maden kan være på grillen med låget på – der skal altid være mindst 2,5 cm mellem mad og låg.

Original Kettle - E-4710 / E-5710 - 47cm / 57cm - EU 012023



**AUSTRIA**

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

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other Eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com