

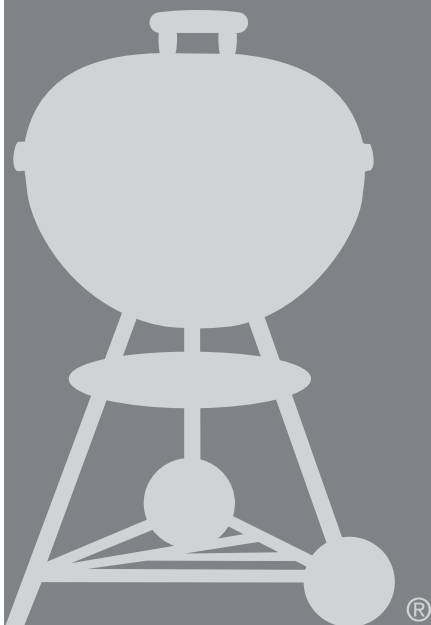


MASTER-TOUCH



UA

Посібник для власника вугільного гриля



69141

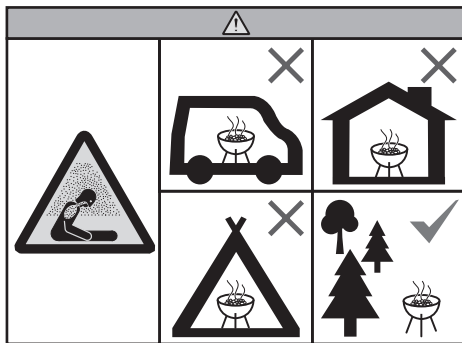
UA - UKRAINIAN
10/31/18



Ігнорування вказівок із позначками НЕБЕЗПЕЧНО, ОБЕРЕЖНО, УВАГА, які наведені в цьому посібнику, може призвести до тяжких травм або смерті, а також стати причиною пожежі або вибуху, що завдасть шкоди власності.

Перед початком експлуатації гриля уважно ознайомтеся з правилами техніки безпеки, які представлені в цьому Посібнику власника.

- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Забороняється використовувати усередині приміщення! Цей гриль був спроектований для використання поза приміщенням в місцях, що добре провітрюються, і не призначений і не повинен використовуватися як обігрівач. Використання всередині приміщення призведе до накопичення отруйних газів, що спричинить тяжкі тілесні uszkodження або смерть.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Цей гриль нагрівається до дуже високої температури, забороняється переміщувати його під час використання.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Забороняється підпускати до гриля дітей та свійських тварин.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Забороняється використовувати спирт чи бензин для запалення чи повторного запалення гриля! Використовувати лише засоби для розпалювання, що відповідають стандарту EN 1860-31.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Не починайте готування до утворення попелу на вугіллі.
- ⚠ **ОБЕРЕЖНО!** Забороняється використовувати гриль у закритих та/або житлових приміщеннях: будинках, наметах, фургонах, «будинках на колесах», човнах. Небезпека смертельного отруєння чадним газом.



НЕБЕЗПЕЧНО

- ⚠ Забороняється використання у гаражах, будинках, під критими конструкціями чи іншою закритому приміщенні.
- ⚠ Забороняється використовувати бензин, спирт або інші рідини з високою летючістю для запалення вугілля. У разі використання рідини для розпалювання вугілля (не рекомендується) перед початком розпалу вугілля слід видалити всю рідину, яка могла потрапити у вентиляційні отвори.
- ⚠ Забороняється додавати рідину для розпалювання або вугілля, змочене в рідині для розпалювання, до гарячого або теплого вугілля. Закрийте кришкою рідину для розпалювання після використання та поставте її на безпечній відстані від гриля.
- ⚠ Слід виключити можливість наявності в місці приготування їжі легкозаймистих парів та рідин (бензину, спирту та ін.), а також горючих матеріалів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ⚠ Забороняється використовувати цей гриль до моменту встановлення всіх компонентів. Цей гриль має бути зібраний відповідно до інструкцій з монтажу. Неправильний монтаж може становити небезпеку.
- ⚠ Забороняється використовувати гриль без встановленого золосбірника.
- ⚠ Забороняється використовувати даний гриль під дахом або навісом, що легко займається.
- ⚠ Вживання алкоголю, рецептурних та безрецептурних препаратів чи наркотичних засобів може вплинути на здатність користувача належним чином здійснювати експлуатацію грилю.
- ⚠ в процесі експлуатації гриля необхідно бути обережним. У процесі приготування їжі чи очищення він буде гарячим, тому забороняється залишати його без нагляду.
- ⚠ При використанні рідин для розпалювання необхідно завжди перевіряти золосбірник перед початком розпалювання. Рідина може накопичуватися в золоуловлювачі і спалахнути, що призведе до займання в нижньому відділі котла. Необхідно видалити рідину для розпалювання із золосбірника перед початком розпалу вугілля.
- ⚠ Цей гриль не призначений для встановлення в автофургонах та (або) на судах.
- ⚠ Забороняється використовувати цей гриль на відстані менше 1,5 м (5 футів) від будь-яких горючих матеріалів. До паливних матеріалів відносяться, крім іншого, дерево або дерев'яне покриття для підлоги, патіо і тераси.
- ⚠ Гриль повинен завжди встановлюватися в безпечному місці і на рівній поверхні далеко від будь-яких горючих матеріалів.
- ⚠ Не розміщуйте гриль на скляній або легкозаймистій поверхні.
- ⚠ Забороняється використовувати гриль при сильному вітрі.
- ⚠ Забороняється одягати одяг із вільними рукавами під час запалювання або використання гриля.
- ⚠ Забороняється торкатися ґрат для готування або ґрат для вугілля, а також золи, вугілля або гриля, щоб перевірити, наскільки вони гарячі.
- ⚠ Необхідно загасити вугілля після завершення готування. Для гасіння закрийте вентиляційні отвори на котлі та заслінку на кришці та опустіть кришку на котел.
- ⚠ Необхідно використовувати термостійкі рукавиці або рукавички для гриля (відповідні стандарту EN 407 (Рукавички для захисту від підвищених температур та вогню, рівень 2 або вище) під час приготування їжі, регулювання вентиляційних отворів (заслінок), додавання вугілля та при поводженні з термометром або кришкою.

- ⚠ Необхідно використовувати відповідні інструменти з довгою та жароміцною ручкою.
- ⚠ Необхідно завжди викладати вугілля на (нижню) решітку для вугілля. Забороняється класти вугілля безпосередньо до нижньої частини котла.
- ⚠ Забороняється викидати гаряче вугілля у місця можливого загоряння чи туди, де його можна наступити. Забороняється викидати золу чи вугілля до того, як вони повністю згаснуть.
- ⚠ Забороняється поміщати гриль на зберігання, доки зола та вугілля повністю не згаснуть.
- ⚠ Забороняється прибирати золу до моменту повного вигорання та охолодження вугілля та охолодження грилю.
- ⚠ Необхідно стежити за тим, щоб усі кабелі електроживлення і шнури знаходилися вдалині від поверхонь грилю, що нагріваються, і зон проходу.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ:

- Забороняється використовувати воду для контролю полум'я або гасіння вугілля.
- ⚠ Вистилання котла алюмінієвою фольгою перешкоджатиме потоку повітря. При готуванні та використанні функції непрямого жару слід скористатися жирозбірником для збору жиру, що капас з м'яса.
- ⚠ Необхідно регулярно перевіряти щітки для гриля щодо нещільних щетинок і надмірного зносу. У разі виявлення щетинок на решітці для готування або на щітці необхідно замінити щітку. Компанія WEBER рекомендує придбати нові щітки для гриля зі щетинками з нержавіючої сталі на початку кожної весни.

ДОДАТКОВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- ⚠ Забороняється використовувати тримач кришки TUCK-AWAY як ручку для підйому або переміщення гриля.



ГАРАНТІЯ

Дякуємо вам за придбання виробу WEBER. Компанія Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (WEBER) пишається тим, що виробляє безпечну, довговічну і надійну продукцію.

Дана добровільна гарантія WEBER надається користувачеві безкоштовно. У ній представлена інформація, яка буде потрібна у разі необхідності виконання ремонту продукту WEBER у малоймовірному випадку його поломки або наявності дефекту.

Відповідно до чинного законодавства у покупця є ряд прав при виявленні дефектів у продукті, що купується. Зокрема, це право на отримання додаткових експлуатаційних характеристик або заміни виробу, зниження купівельної ціни або отримання компенсації. Наприклад, у Європейському Союзі законом передбачена обов'язкова дворічна гарантія, яка починається з моменту передачі виробу покупцю. Ці та інші права, передбачені законодавством, залишаються незмінними у цій гарантії. Фактично, ця гарантія надає користувачеві додаткові права, які не пов'язані з гарантійними положеннями, передбаченими законодавством.

ДОБРОВОЛЬНА ГАРАНТІЯ WEBER

Компанія WEBER гарантує покупцю продукції WEBER (або у разі передачі продукту як подарунок або рекламну акцію особі, якій була передана в подарунок або як рекламна акція), що у продукції WEBER відсутні дефекти матеріалу або виробничі дефекти протягом періоду часу, зазначеного нижче, за умови, що продукція збирається та експлуатується відповідно до додатка. (Примітка: у разі втрати керівництва власника WEBER його можна отримати онлайн на веб-сайті www.weber.com або на локалізованому веб-сайті країни користувача, куди він може бути перенаправлений). За умови стандартної приватної експлуатації однією сім'єю, а також технічного обслуговування компанія WEBER дає згоду в рамках цієї гарантії виконувати ремонт або заміну несправних компонентів пристрою протягом відповідного періоду часу з урахуванням обмежень та винятків, наведених нижче. У ДОПУСТИМОМУ ДІОЧОМУ ЗАКОНОДАВСТВОМ МІРОЮ, ДІЯ ДАНОЇ ГАРАНТІЇ ПОШИРЮЄТЬСЯ ЛИШЕ НА ПЕРВИННОГО ПОКУПЦЯ І НЕ ПЕРЕХОДИТЬ ДО НАСТУПНОГО, ЗА ВИНЯТКОМ ВИПАДКІВ, КОЛИ КОРИСТУВАЧ АЧ ОТРИМУЄ ПРИСТРІЙ ЯК ПОДАРУНОК АБО В РАМКАХ РЕКЛАМНОЇ АКЦІЇ, ЯК ВКАЗАНО Вище.

ОБОВ'ЯЗКИ ВЛАСНИКА У ВІДПОВІДНОСТІ З ДАНОЮ ГАРАНТІЄЮ

Для забезпечення надійного гарантійного покриття важливо (але не є обов'язковою вимогою) зареєструвати придбану продукцію WEBER на веб-сайті www.weber.com або на локалізованому веб-сайті користувача, куди він може бути перенаправлений. Необхідно також зберігати оригінал чека та/або рахунки-фактури. Реєстрація продукції WEBER є підтвердженням гарантійного покриття та забезпечує можливість прямого зв'язку між вами та компанією WEBER у разі необхідності такого зв'язку.

Вищевказана гарантія діє лише тоді, коли користувач дбайливо ставиться до продукту WEBER і дотримується всіх вказівок щодо монтажу, експлуатації та профілактичного обслуговування, які наведені в посібнику власника, якщо тільки користувач не доведе, що несправність або поломка не залежала від дотримання вищезазначених зобов'язань. Якщо користувач проживає в прибережній зоні, або його гриль встановлений поряд з басейном, то процедура обслуговування включає регулярне миття та ополіскування зовнішніх поверхонь, як зазначено в посібнику власника.

ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ / ВИКЛЮЧЕННЯ З ГАРАНТІЙНОГО ПОКРИТТЯ

Якщо на вашу думку дія цієї гарантії поширюється на будь-який несправний компонент пристрою, зв'яжіться зі службою технічної підтримки WEBER, використовуючи контактні дані, вказані на нашому веб-сайті (www.weber.com або на локалізованому веб-сайті країни користувача, куди він може бути перенаправлений). Після вивчення запиту компанія WEBER виконає ремонт або заміну (на власний розсуд) несправного компонента, на який поширюється дія цієї гарантії. Якщо ремонт або заміна неможливі, компанія WEBER може (на власний розсуд) замінити несправний гриль на новий тієї ж чи вищої вартості. Компанія WEBER може попросити власника повернути компоненти для перевірки, попросивши попередньо оплатити витрати на пересилання.

Дія цієї ГАРАНТІЇ припиняється, і компанія WEBER не несе відповідальності у разі наявності пошкоджень, зносу, знебарвлення та (або) іржі, спричинених такими факторами: неправильним зверненням, зміною, модифікацією, використанням не за призначенням, навмисною псуванням,

недбалим поводженням, неправильним складанням або установкою, а також неналежним стандартним та профілактичним технічним обслуговуванням;

- пошкодженням комахами та гризунами;
 - впливом солоного повітря та (або) джерел хлору, наприклад біля басейнів та джакузі (спа);
 - несприятливими погодними умовами (наприклад, градом, ураганами, землетрусами, цунами або сильними хвилями, торнадо або сильним вітром).
- Використання та/або встановлення компонентів на пристрій WEBER, які не є оригінальними компонентами WEBER, призведе до анулювання цієї гарантії, а будь-яка поломка пристрою, що виникла внаслідок цього, не буде покриватися цією гарантією.

ТЕРМІН ДІЇ ГАРАНТІЇ

Котел, кришка та центральне кільце:
10 років від проржавлення/пропалювання

Компоненти з нержавіючої сталі:
5 років від проржавлення / пропалювання

Система очищення ONE-TOUCH:
5 років від проржавлення / пропалювання

Пластикові компоненти:
5 років, за винятком вицвітання чи знебарвлення

Всі інші компоненти:
2 роки

ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

У ДАНОМУ КЕРІВНИЦТВІ ВІДСУТНІ БУДЬ-ЯКІ ДОДАТКОВІ ГАРАНТІЇ АБО ДОБРОВОЛЬНІ ЗАЯВИ, ВИХІДНІ ЗА РАМКИ СТАНДАРТНОЇ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ КОМПАНІЇ WEBER, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ, ПРИВЕДЕНИХ У ДАНОМУ ГАРАНТІЙНІЙ ЗАЯВІ. ДАНА ГАРАНТІЙНА ЗАЯВА ТАКОЖ НЕ ОБМЕЖУЄ І НЕ ВИКЛЮЧАЄ СИТУАЦІЙ АБО ПРЕТЕНЗІЙ, КОЛИ КОМПАНІЯ КОЛИ КОМПАНІЯ WEBER НЕСЕ ОБОВ'ЯЗКОВУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ У ВІДПОВІДНОСТІ З ЗАКОНОДАВСТВОМ.

ДІЯ ГАРАНТІЇ ПРИПИНЯЄТЬСЯ ПО ЗАКІНЧЕННЮ ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ. КОМПАНІЯ WEBER НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ІНШІ ГАРАНТІЇ, НАДАНИМИ БУДЬ-ЯКИМИ ОСОБАМИ, У ТОМУ ЧИСЛІ ДИЛЕРОМ АБО РОЗДРІБНИМ ПРОДАВЦЕМ, ЩОДО БУДЬ-ЯКІЙ ПРОДУКЦІЇ «РОЗШИРЕНИМ ГАРАНТІЙНОМ». ДАНА ГАРАНТІЯ ПОШИРЮЄТЬСЯ ВИКЛЮЧОНО НА ЗАМІНУ ЧИ РЕМОНТ ВИРОБІВ АБО ЙОГО КОМПОНЕНТІВ.

НІ ПРИ ЯКИХ УМОВАХ ДАНА ДОБРОВОЛЬНА ГАРАНТІЯ НЕ ЗАБЕЗПЕЧУЄ ПОКРИТТЯ, ЯКЕ ПЕРЕВИЩУЄ Вартість ПОКУПКИ ВИРОБИ WEBER.

КОРИСТУВАЧ ПРИЙМАЄ НА СЕБЕ РИЗИК І ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ВТРАТУ І ПОШКОДЖЕННЯ ВЛАСНОГО МАЙНА І (АБО) МАЙНА ТРЕТІХ ОСІБ, А ТАКОЖ ЗА ОТРИМАННЯ ТРАВМ У РЕЗУЛЬТАТІ НЕНАЛЕЖНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБУ, ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ НЕ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ, НЕДОТРИМАННЯ ВКАЗІВОК, ПРЕДСТАВЛЕНИХ У КЕРІВНИЦТВІ ДЛЯ ВЛАСНИКА ВИРОБУ WEBER.

ГАРАНТІЯ ЩОДО КОМПОНЕНТІВ І ПРИЛАДДІВ, ЗАМІНЮВАНИХ ЗГІДНО ДАНОЇ ГАРАНТІЇ, ДІЄ ЛИШЕ ДО ЗАКІНЧЕННЯ ВИЩЕВКАЗАНОГО ОРИГІНАЛЬНОГО ГАРАНТІЙНОГО ПЕРІОДУ.

ДАНА ГАРАНТІЯ ДІЄ ЩОДО СТАНДАРТНОГО ДОМАШНОГО ВИКОРИСТАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИСТРОЇ ОДНІЙ СІМ'ЄЮ І НЕ ЗАСТОСУВАЄТЬСЯ ЩОДО ВІДПОВІДІ ГРИЛІВ WEBER, ВИМОГИ ВІДПОЧИНКИ WEBER, КОМУНАЛЬНИХ АБО БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИХ УСТАНОВ, ТАКИХ ЯК РЕСТОРАНИ, ГОТЕЛІ, КУРОРТИ АБО ОРЕНДУВАНА НЕРУХОМІСТЬ.

КОМПАНІЯ WEBER МОЖЕ ЧАС ВІД ЧАСУ ВНОСИТИ ЗМІНИ У КОНСТРУКЦІЮ СВОЇХ ПРОДУКТІВ. НИЩО З ПРИВЕДЕНОГО В ДАНІЙ ГАРАНТІЇ НЕ ЗОБОВ'ЯЗУЄ КОМПАНІЮ WEBER ВПРОВАДЖУВАТИ ВКАЗАНІ ЗМІНИ КОНСТРУКЦІЇ В РАНІШУ ВИРОБЛЕНУ ПРОДУКЦІЮ, А ТАКОЖ НЕ КОНСТРУКЦІЇ Є ДЕФЕКТНИМИ.

ЗМІСТ

2 Безпека

3 Гарантія

4 Система приготування їжі

5 Особливі характеристики

7 Перед запалюванням

Вибрати правильне розташування грилю

Вибрати кількість використовуваного вугілля

Перше використання грилю

Підготовка грилю до запалювання

8 Запалювання вугілля

Налаштування гриля для приготування їжі методом прямого жару

Налаштування гриля для приготування їжі методом непрямого жару

10 Методи приготування їжі на грилі

Пряме нагрівання

11 Методи приготування їжі на грилі

Непряме нагрівання / Копчення

12 Типи деревини для копчення

13 Посібник із приготування їжі на грилі

14 Поради та рекомендації щодо успішного приготування страв на грилі та копчення

15 Запасні частини



СИСТЕМА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

В основі вашого вугільного гриля лежить ретельно продумана конструкція. Ми проектуємо наші грилі таким чином, що користувачеві не доводиться хвилюватися з приводу спалахів полум'я, перегрітих і непрогрітих ділянок на продукті або їжі, що згоріла. Щоразу під час експлуатації гриля користувач може бути впевнений у чудовій продуктивності, керованості та результатах.

A Котел та кришка

Кожен гриль WEBER оснащений сталевим котлом та кришкою з покриттям з керамічної емалі. Це важливо, оскільки говорить про те, що надалі не виникне утворення лусочок чи пластівців. Поверхня забезпечує можливість конвекційного приготування їжі, коли тепло циркулює навколо продукту, як усередині духовки, гарантуючи рівномірне приготування продукту.

B Заслінки та вентиляційні отвори

Важливою складовою роботи вугільного гриля є повітря. Чим більше повітря надійде в гриль, тим вищою буде внутрішня температура, поки паливо не буде збільшено до краю. Під час приготування їжі можна регулювати температуру всередині гриля, регулюючи ступінь відкриття заслінок на кришці та котлі. Щоб забезпечити високу температуру всередині гриля для методу прямого жару, переконайтеся, що заслінки на кришці та котлі повністю відкриті. Якщо ви плануєте використовувати метод непрямого жару або коптити продукти за низьких температур, то можете закрити заслінки на кришці та котлі наполовину. Повне закриття заслінок призведе до відсутності доступу кисню і згодом стане причиною загатання вугілля.

B Решітка для готування

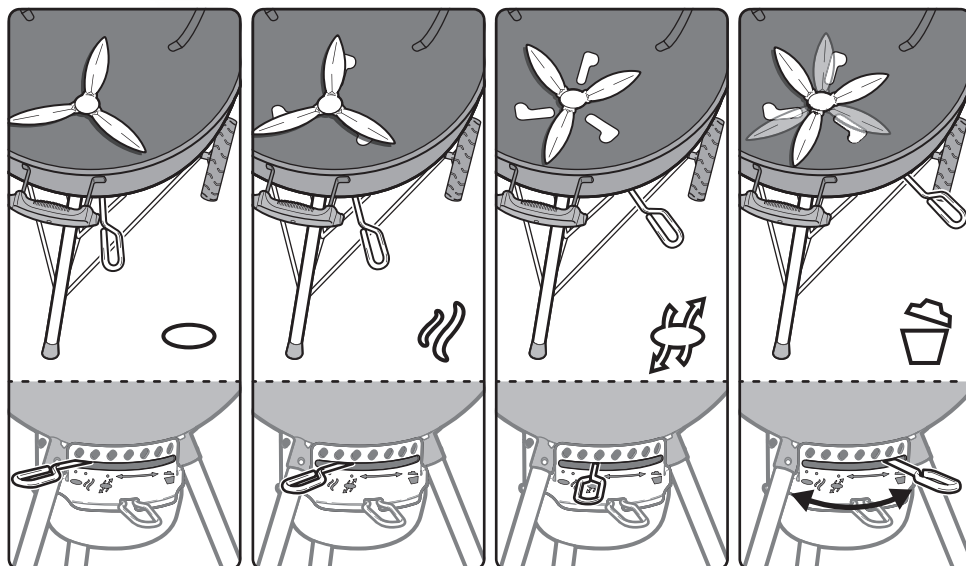
Решітка для готування, виготовлена з високоміцної нержавіючої сталі (C-5755, SE E-5755) або високоміцної кованої сталі (E-5750, C-5750), має достатню площу, що дозволяє приготувати всі улюблені страви.

D Решітка для вугілля

Решітка для вугілля вже не раз довела свою жароміцність при використанні в будь-якому вугільному грилі. Виконані з високоміцної сталі, ця міцна решітка не схильна до деформації і пропалювання. Крім цього, у вас буде достатньо місця для приготування їжі методом прямого і непрямого жару, що забезпечить вам свободу в способі приготування с трави бажаним способом.

E Система очищення ONE-TOUCH

Завдяки системі очищення ONE-TOUCH очищення гриля не ста новитиме жодних труднощів. Під час переміщення ручки вперед і назад три лопаті всередині котла змітають золю з нижньої частини гриля у золосбірник. Уже згадані вентиляційні отвори виконують роль заслінок котла та забезпечують подачу кисню до полум'я або дозволяють швидко загасити вогонь.





ОСОБЛИВІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Залежно від придбаної вами моделі, ваш гриль може бути (або не бути) оснащений тими опціями, які представлені на цій сторінці.

A GOURMET BBQ SYSTEM

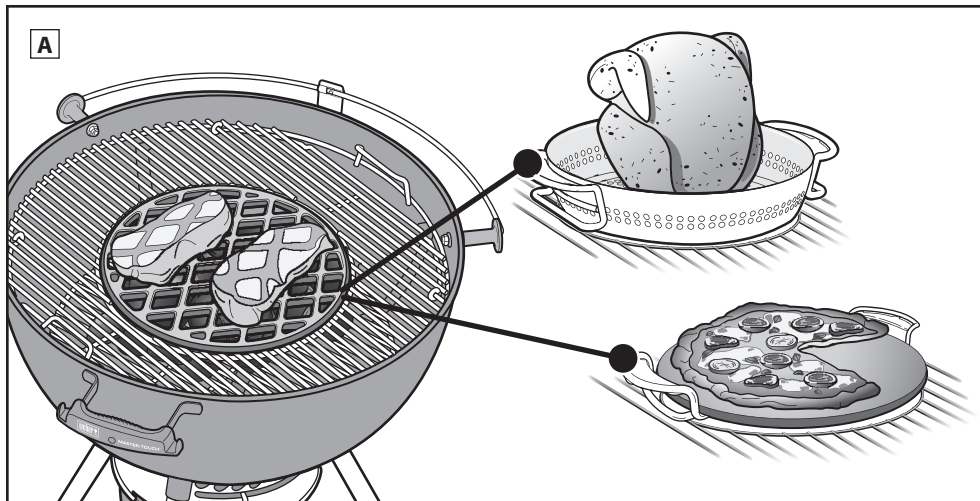
Ваша решітка для готування можуть бути оснащені спеціальною центральною частиною, що знімається. Ця опція дозволить вам легко встановлювати спеціальні вставки GOURMET BBQ SYSTEM, наприклад, решітки для смаження, підставку для запікання птиці або камінь для піци (продаються окремо). Кожна опція гарантує вам безмежні можливості скуштувати нові рецепти. Уся лінійка вставок GOURMET BBQ SYSTEM представлена на нашому веб-сайті www.weber.com.

B Вбудований термометр

Міцний вбудований у кришку термометр дозволяє легко контролювати температуру гриля.

C Тримач для кришки TUCK-AWAY

Тримач для кришки TUCK-AWAY дозволяє легко змістити кришку убік, щоб перевірити вашу страву або додати вугілля.



D Кронштейн iGRILL

Кронштейн iGRILL має магнітну поверхню для встановлення використовуваних iGRILL Mini або iGRILL 2 (продаються окремо), а також забезпечує місце зберігання до 4 датчиків. Демонтуйте кронштейн iGRILL, якщо ви не використовуєте його.

E Шарнірна решітка для готування

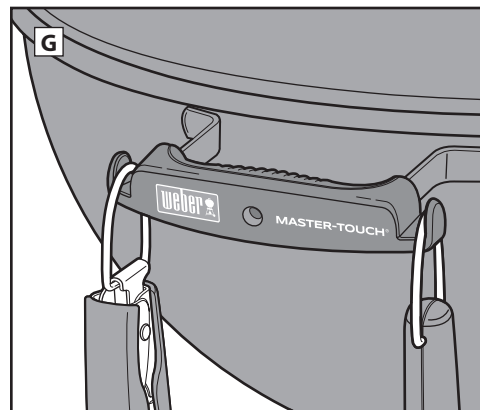
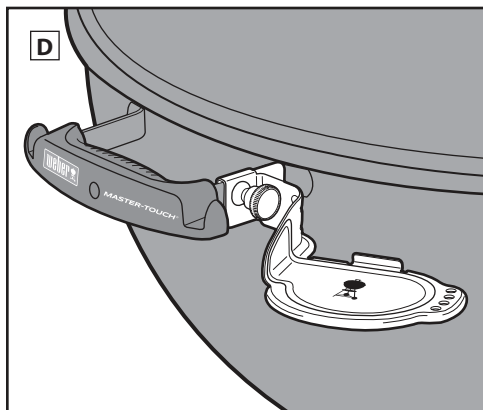
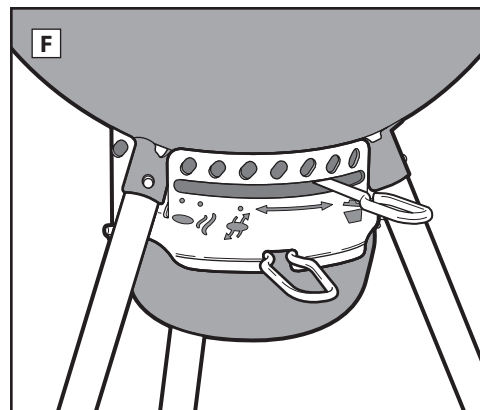
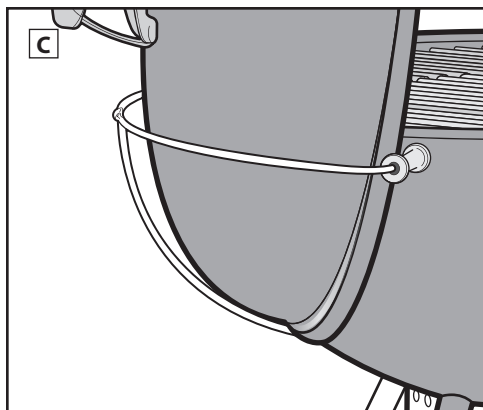
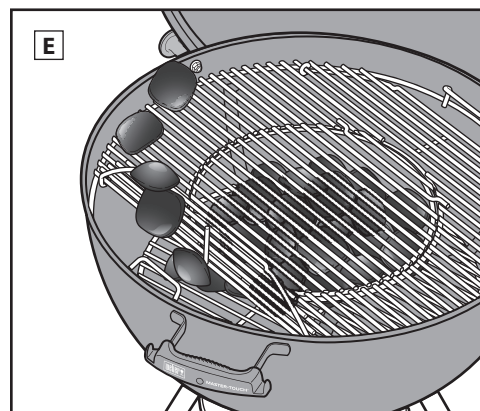
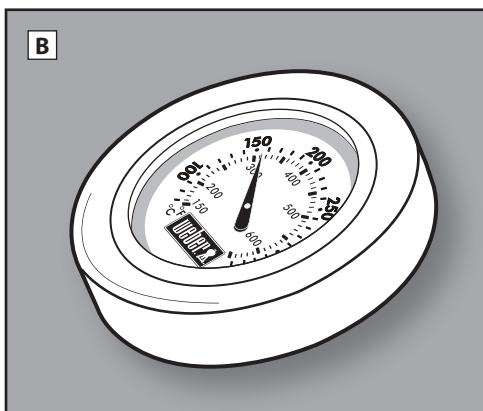
Шарнірна решітки мають з обох боків таку ділянку, яку можна підняти, що дозволяє з легкістю додавати паливо.

F Високоєфективний золосбірник

Повністю закритий високоєфективний золосбірник утримує золу, не дозволяючи їй поширюватися, і може бути легко витягнутий, щоб швидко видалити золу.

G Ручка з гачками для інструментів

Безпосередньо на ручці розташовані гачки, завдяки чому у вас є зручне місце для зберігання ваших інструментів.

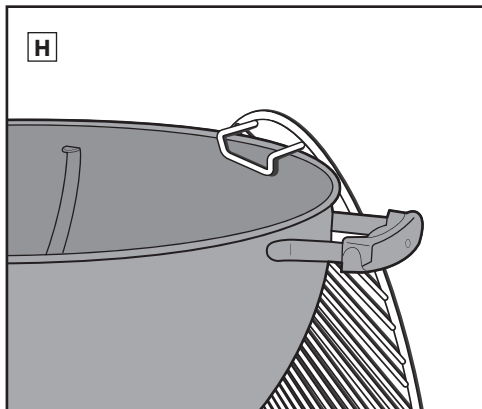




ОСОБЛИВІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

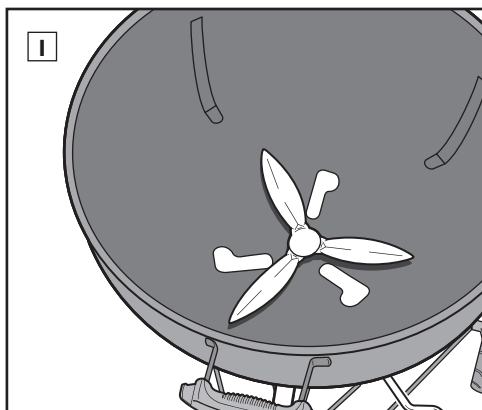
Н Вигнуті ручки решітки для приготування

Завдяки вигнутим ручкам решітки для готування її можна повісити збоку котла.



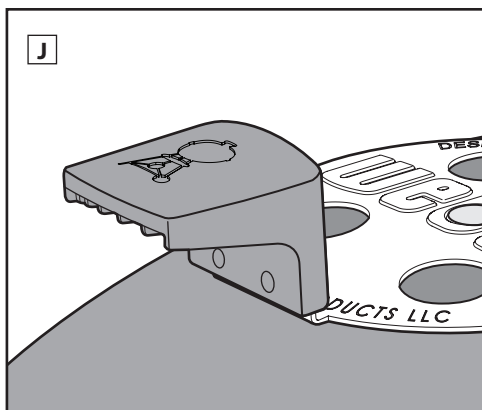
І Вентиляційні отвори котла для копчення

Завдяки новій формі даних вентиляційних отворів котла можна забезпечити необхідний приплив повітря для копчення та низьку температуру для приготування на грилі.



Ж Ручка повітряної заслінки кришки

Пластикова ручка повітряної заслінки кришки не розжарюється на відміну від металу, що забезпечує зручність використання.





ПЕРЕД ЗАПАЛЮВАННЯМ

Виберіть правильне розташування гриля

- Цей гриль призначений для використання тільки в місцях, що добре провітрюються. Забороняється використання у гаражах, будинках, під критими конструкціями чи іншому закритому приміщенні.
- Гриль повинен завжди встановлюватись у безпечному місці та на рівній поверхні.
- Забороняється використовувати гриль на відстані менше ніж 1,5 м (5 футів) від будь-яких горючих матеріалів. До паливних матеріалів відносяться, крім іншого, дерево або дерев'яне покриття для підлоги, патіо і тераси.

Виберіть кількість використовуваного вугілля

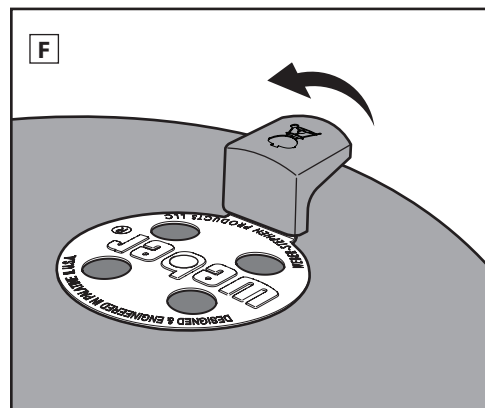
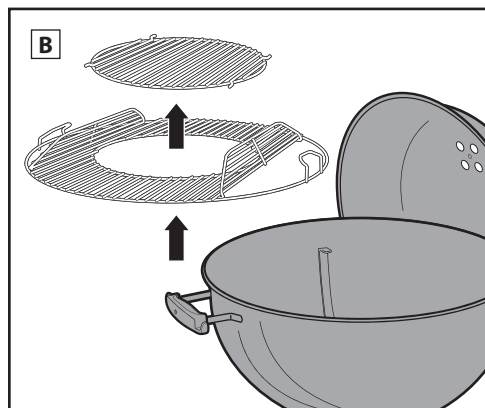
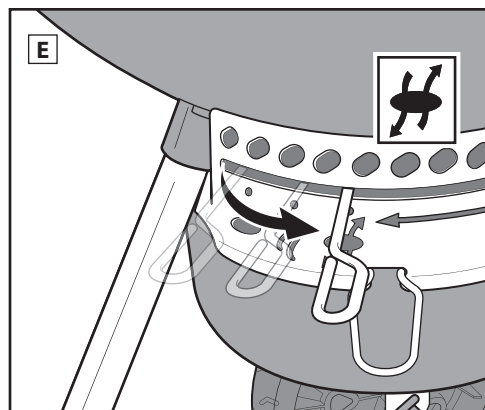
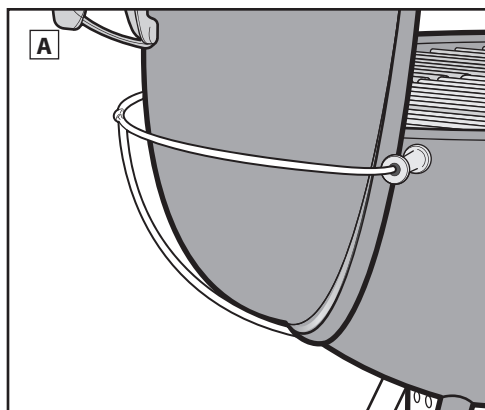
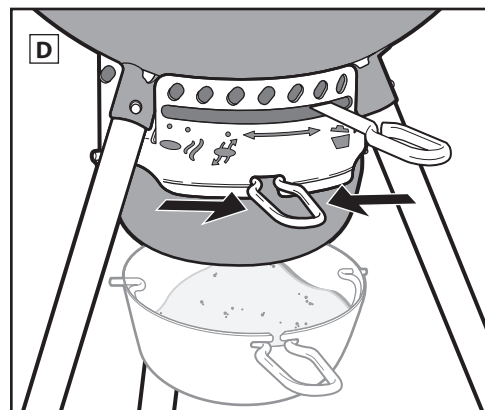
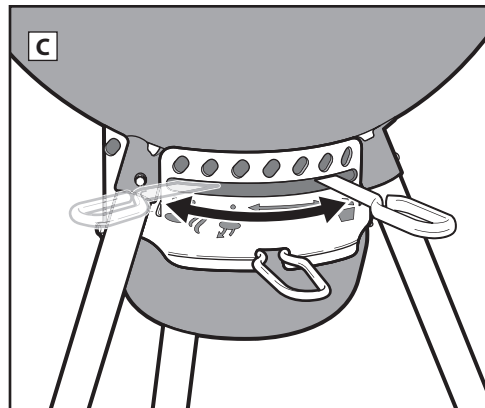
Потрібна кількість вугілля залежить від того, що ви готуватимете на грилі, і розміру самого грилю. Якщо ви готуєте невеликі, ніжні шматочки їжі, приготування яких займе не більше 20 хвилин, див. таблицю Визначення кількості вугілля та його використання для прямого жару. Якщо ви плануєте готувати на грилі або коптити великі шматки м'яса, приготування яких займе 20 хвилин або більше, або ніжні шматочки їжі, див. таблицю Визначення кількості вугілля та його використання для непрямого жару. Використовуйте чашу для вугілля, яка постачається разом із грилем для визначення відповідної кількості вугілля. Більш детальна інформація про відмінності між прямим і непрямим методом нагрівання/копченням представлена в розділах СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА ГРИЛІ.

Перше використання грилю

Перед першим приготуванням їжі рекомендується розігрівати гриль і розжарити вугілля під червоною кришкою протягом щонайменше 30 хвилин, щоб прогоріли залишки раніше приготовленої їжі.

Підготовка грилю до запалювання

1. Посуньте кришку на утримувач TUCK-AWAY (A).
 2. Спершу видаліть решітку для готування GOURMET BBQ SYSTEM, знявши вставну центральну частину, а потім і всю решітку для готування з гриля (B).
 3. Видаліть (нижню) решітку для вугілля та приберіть золу або залишки старого вугілля з нижньої частини котла за допомогою системи очищення ONE-TOUCH. Для горіння вугілля необхідний кисень, тому переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані. Переміщати ручку назад і вперед, щоб прибрати золу та відходи з нижньої частини гриля до золозбірника (C).
 4. Щоб видалити високоефективний золозбірник і видалити золу, необхідно натиснути на ручку золозбірника і витягнути його з гриля (D).
 5. Відкрийте вентиляційні отвори на котлі, переміщуючи ручку стулки заслінки ONE-TOUCH до повністю відкритого положення (E).
 6. Встановіть (нижню) решітку для вугілля.
 7. Відкрити вентиляційні отвори на кришці, переміщуючи заслінку кришки до повністю відкритого положення (F).
- Примітка.* Інструкції з використання рідини для розпалювання були спеціально видалені з цього посібника для власника. Рідина для розпалювання може надавати хімічний смак страві, що готується, в той час як при використанні циліндрів для розпалювання (продаються окремо) така проблема відсутня. Якщо ви вирішили використовувати рідину для розпалювання, то слід дотримуватись інструкцій виробника і НИКОЛИ не додавати рідину для розпалювання у вогонь.





ЗАПАЛЮВАННЯ ВУГІЛЛЯ

Перед запаленням вугілля необхідно визначитися із методом приготування їжі на грилі.

Налаштування гриля для приготування їжі методом прямого жару

Запалювання вугілля за допомогою циліндра для розпалювання

Найпростіший і найефективніший спосіб розпалити будь-який вид вугілля це використовувати циліндр для розпалювання; зокрема, циліндр для розпалювання WEBER RAPIDFIRE (продається окремо). Перед запаленням вугілля див. вказівки з позначками **ОБЕРЕЖНО** ТА **НЕБЕЗПЕЧНО**, які наведені на циліндрі для запалювання RAPIDFIRE.

1. Покладіть кілька зім'ятих газетних листів на дно циліндра для розпалювання і поставте його на (нижню) решітку для вугілля (A); або покладіть кілька кубиків для розпалювання в центр решітки для вугілля і встановіть циліндр для розпалювання зверху (B).

2. Заповніть циліндр для вогню (C).

3. За допомогою довгої запальнички або сірника запаліть кубики для розпалювання або газету через отвір у нижній частині циліндра для розпалювання (D).

4. Не виймайте циліндр для розпалювання, доки вугілля не розгоріться належним чином. Вугілля можна вважати повністю запаленим після того, як на ньому з'явиться білий попел.

Примітка. Перед розміщенням продукту на ґратах для готування переконайтеся, що кубики для розпалювання повністю згоріли, а вугілля вкрите попелом. Не починайте готування до утворення попелу на вугіллі.

5. Після того, як вугілля повністю розгоріться, дотримуйтесь інструкцій з викладання вугілля та початку готування відповідно до обраного методу приготування на грилі.

Запалювання вугілля без циліндра для розпалювання

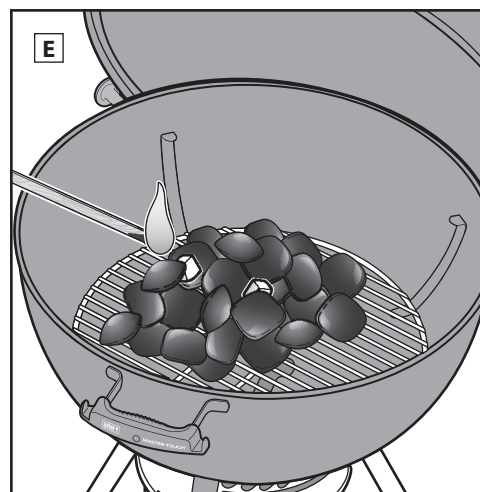
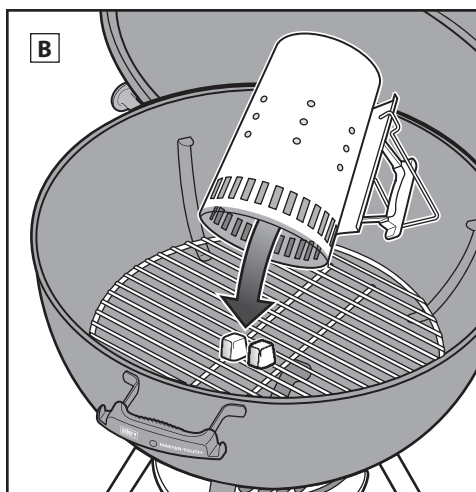
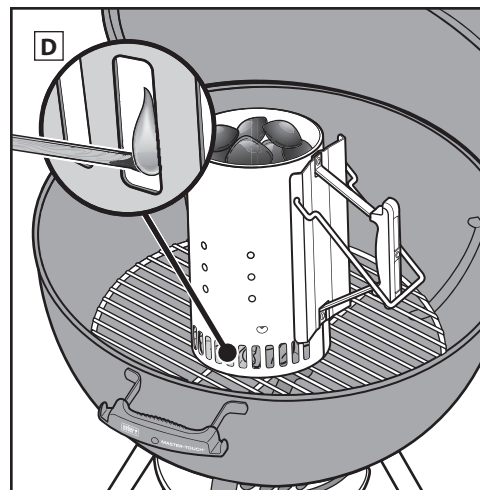
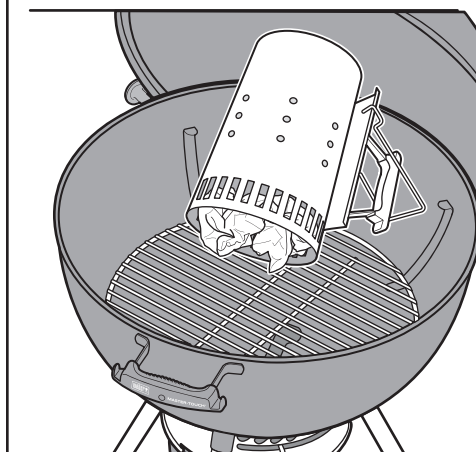
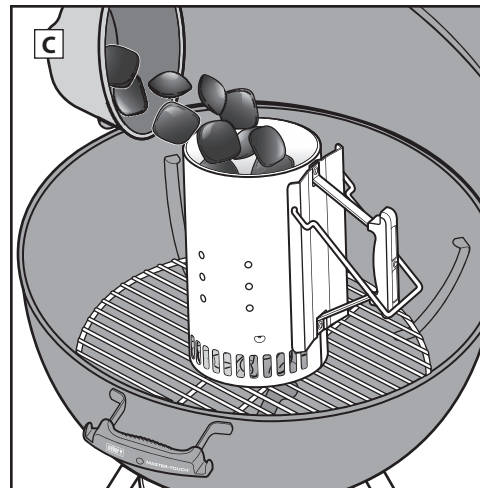
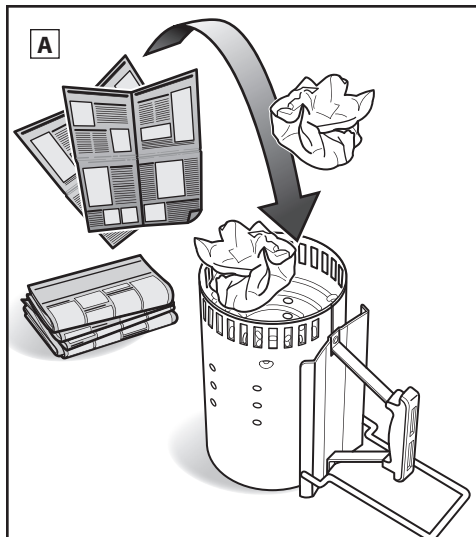
1. Зробіть піраміду з вугілля в центрі решітки для вугілля (нижньої) і вставте в піраміду кілька кубиків для розпалювання (продаються окремо).

2. За допомогою довгого запальничка або сірника запаліть кубики для розпалювання. Від кубиків для розпалювання потім спалахне і саме вугілля (E).

3. Зачекайте, доки вугілля повністю розгоріться. Вугілля можна вважати повністю запаленим після того, як на ньому з'явиться білий попел.

Примітка. Перед розміщенням продукту на решітці для готування переконайтеся, що кубики для розпалювання повністю згоріли, а вугілля вкрите попелом. Не починайте готування до утворення попелу на вугіллі.

4. Після того, як вугілля повністю розгоріться, дотримуйтесь інструкцій з викладання вугілля та початку готування відповідно до обраного методу приготування на грилі.





ЗАПАЛЮВАННЯ ВУГІЛЛЯ

Налаштування гриля для приготування їжі методом непрямого жару

При використанні методу непрямого жару ви можете викласти вугілля безпосередньо на (нижню) решітку для вугілля з різних боків котла або використовувати WEBER CHAR-BASKETS.

⚠ Не допускайте, щоб вугілля знаходилося поруч із ручками кришки та котла або безпосередньо під термометром та заслінкою кришки.

⚠ При використанні CHAR-BASKETS необхідно спочатку підвісити їх на (нижню) решітку для вугілля з протилежних боків котла перед запаленням вугілля.

Запалювання вугілля за допомогою циліндра для розпалювання

Найпростіший і ефективніший спосіб розпалити будь-який вид вугілля це використовувати стартер для розпалювання; зокрема, циліндр для розпалювання WEBER RAPIDFIRE (продається окремо). Перед запаленням вугілля див. вказівки з позначками ОБЕРЕЖНО ТА НЕБЕЗПЕЧНО, які наведені на циліндрі для запалювання RAPIDFIRE.

1. Покладіть кілька зім'ятих газетних сторінок на дно циліндра для розпалювання та поставте його на (нижню) решітку для вугілля між CHAR-BASKETS (за наявності) (F); або покладіть кілька кубиків для розпалювання в центр (нижньої) решітки для вугілля та встановіть циліндр для розпалювання зверху (G).
2. Заповніть циліндр для розпалювання вугіллям (H).
3. За допомогою довгої запальнички або сірника запаліть кубики для розпалювання або газету через отвір у нижній частині розпалювального циліндра (I).
4. Не виймайте циліндр для розпалювання, доки вугілля не розгориться належним чином. Вугілля можна вважати повністю запаленим після того, як на ньому з'явиться білий попіл.

Примітка. Перед розміщенням продукту на ґратах для готування переконайтеся, що кубики для розпалювання повністю згоріли, а вугілля вкрите попелом. Не починайте готування до утворення попелу на вугіллі.

5. Після того, як вугілля повністю розгориться, дотримуйтесь інструкцій з викладання вугілля та початку готування відповідно до обраного методу приготування на грилі.

Запалювання вугілля за допомогою циліндра для розпалювання

⚠ Не допускайте, щоб вугілля знаходилося поруч із ручками кришки та котла або безпосередньо під термометром та заслінкою кришки.

⚠ При використанні CHAR-BASKETS необхідно спочатку розмістити їх у котлі гриля перед запаленням вугілля.

1. Встановіть CHAR-BASKETS на (нижню) решітку вугілля з протилежних боків котла.
2. Заповніть кожен CHAR-BASKET вугіллям на вибір (J).
3. Покладіть кілька кубиків для розпалювання (продаються окремо) разом із вугіллям.

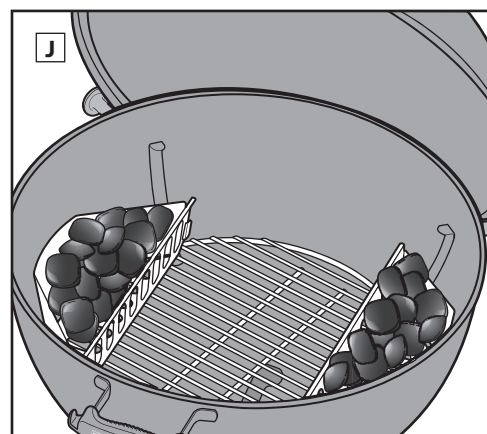
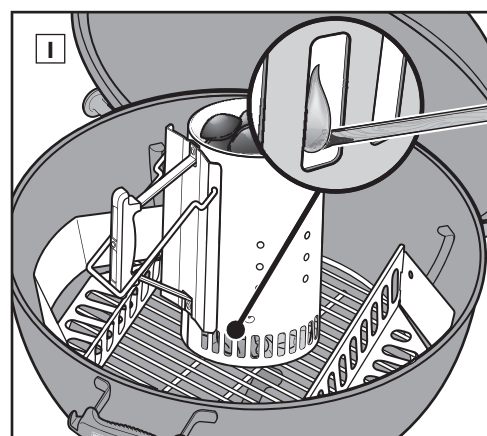
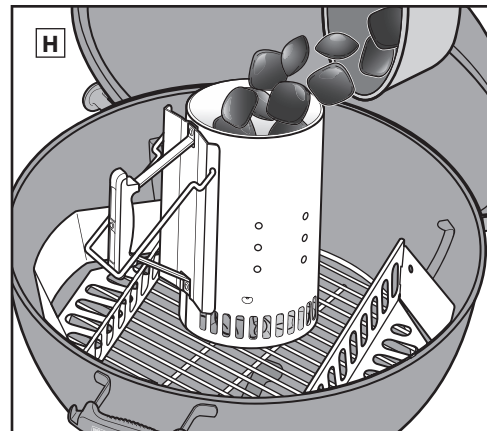
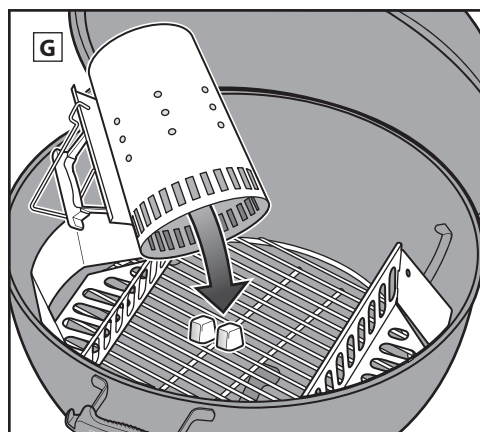
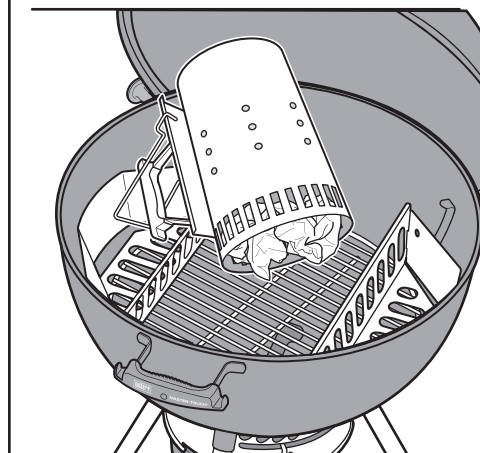
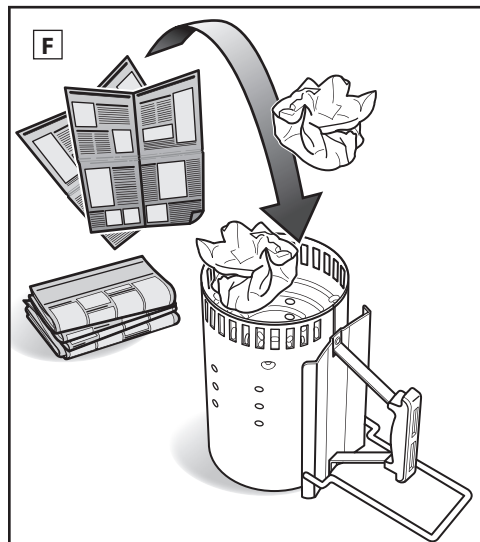
Примітка. Необхідно трохи обпекти їх на вугільних брикетах.

4. За допомогою довгого запальничка або сірника запаліть кубики для розпалювання. (K) Від кубиків для розпалювання потім спалахне і саме вугілля.

5. Зачекайте, доки вугілля повністю розгориться. Вугілля можна вважати повністю запаленим після того, як на ньому з'явиться білий попіл.

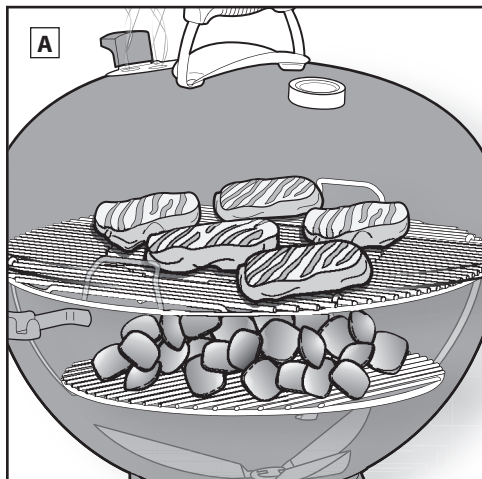
Примітка. Перед розміщенням продукту на решітку для приготування переконайтеся, що кубики для розпалювання повністю згоріли, а вугілля вкрите попелом. Не починайте готування до утворення попелу на вугіллі.

6. Після того, як вугілля повністю розгориться, дотримуйтесь інструкцій з викладання вугілля та початку готування відповідно до обраного методу приготування на грилі.





МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА ГРИЛІ — ПРЯМИЙ МЕТОД



Приготування їжі на грилі прямим жаром

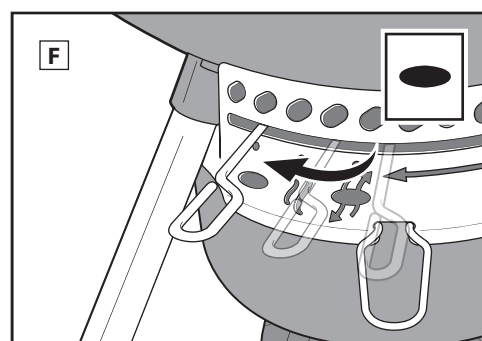
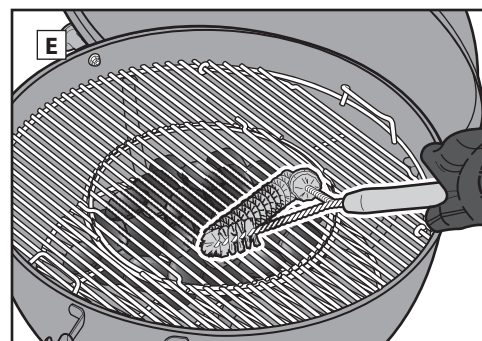
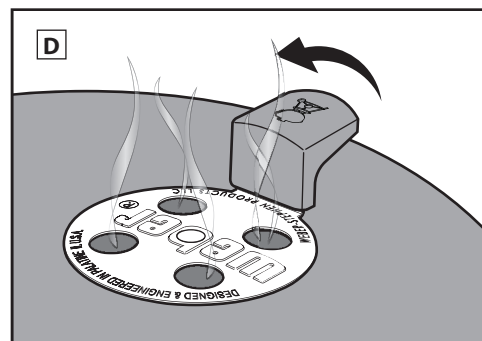
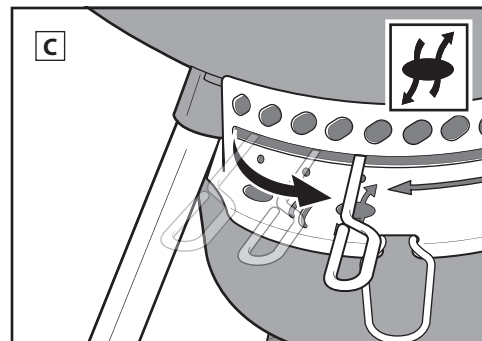
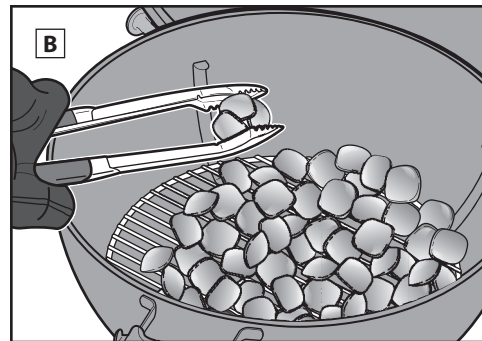
Використовуйте метод прямого жару для невеликих, ніжних шматочків їжі, приготування яких займає менше 20 хвилин, наприклад:

- Гамбургери
- Стейки
- Відбивні
- Кебаб
- Куряче філе
- Рибне філе
- Молюски
- Нарізані овочі

При прямому жарі полум'я знаходиться безпосередньо під продуктом, що готується (А). При приготуванні їжі таким чином також обсмажується або підрум'янюється її поверхня, створюється аромат, текстура та смачна скоринка. Пряме нагрівання є джерелом теплового випромінювання та кондуктивної теплопередачі. Завдяки тепловому випромінюванню від вугілля поверхня продукту, що знаходиться найближче, готується дуже швидко. Одночасно вогонь нагріває прутья решітки для готування, які проводять тепло безпосередньо до поверхні продукту та створюють ці відомі та улюблені всіма смужки від гриля.

Підготовка вугілля для використання в режимі прямого жару

1. При використанні вугільного гриля необхідно завжди одягати рукавиці або рукавички для гриля, що відповідають стандарту EN 407 (Рукавички для захисту від підвищених температур та вогню, рівень 2 або вище).
Примітка. Цей гриль, а також його ручки та ручки заслінки / вентиляційних отворів нагрівається до високої температури. Щоб уникнути опіків рук, необхідно обов'язково використовувати рукавиці або рукавички для гриля.
 2. Після того, як вугілля розгориться, використовуючи рукавиці або рукавички для гриля та щипці з довгими ручками, розподіліть вугілля рівномірно по всій (нижній) решітці для вугілля за допомогою кочерги або щипців (В). Використання рукавиць або рукавичок для гриля є обов'язковим.
 3. Необхідно переконатися, що ручка системи очищення ONE-TOUCH та заслінка кришки знаходяться у повністю відкритому положенні (С), (D).
 4. Як тільки вугілля покрито білим попелом, встановіть решітку для приготування всередині котла.
 5. Закрийте кришку.
 6. Розігрійте решітки для приготування протягом близько 10-15 хвилин.
 7. Після попереднього нагрівання решітки для готування відкрийте кришку, зсунувши її у напрямку тримача кришки TUCK-AWAY. За допомогою щітки для гриля очистіть ґрати для приготування (Е).
 - Примітка.* При використанні щітки для гриля зі щетинками з нержавіючої сталі у разі виявлення щетинок, що випали, на решітці для готування або на щітці необхідно замінити щітку.
 8. Викладайте продукти на решітці для приготування.
 9. Посуньте кришку в напрямку від утримувача TUCK-AWAY. Необхідно дотримуватися вказівок у рецепті щодо часу приготування.
- Після завершення...
Закрийте кришку та вентиляційний отвір котла, щоб погасити вугілля, що горить (F).



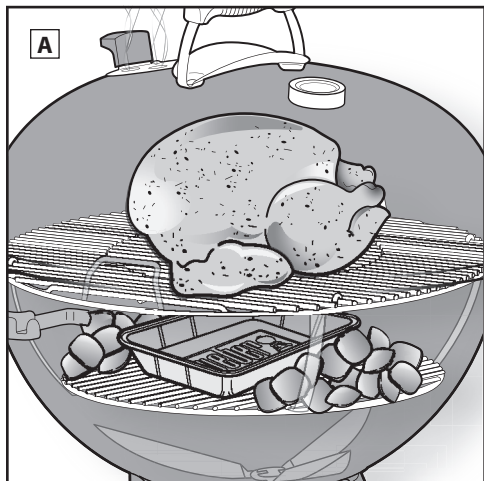
Визначення кількості вугілля та його використання для режиму прямого жару

*Для вимірювання кількості вугілля необхідно використовувати мірну чашку для вугілля, яка постачається в комплекті з грилем.

Діаметр гриля	Угольні брикети WEBER	Угольні брикети	Кускове вугілля з бука*	Кускове вугілля суміші порід деревини*
57 см	30 брикетів	40 брикетів	1½ чашки (0,98 кг)	1½ чашки



МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА ГРИЛІ — НЕПРЯМИЙ МЕТОД / КОПЧЕННЯ



Котіння та приготування їжі на грилі в режимі непрямого жару

Непрямий жар / копчення використовується для приготування великих шматків м'яса, час готування яких перевищує 20 хвилин, або для приготування продуктів, чутливих до прямого впливу тепла, що призведе до пересушування або підгоряння, наприклад:

- Шматки м'яса
- Шматочки курки з кісточкою
- Ніжне рибне філе
- Ціла курка
- Ціла індичка
- Реберця

Непряме нагрівання також може використовуватися для завершення приготування великих шматків або вирізки на кістки, які були попередньо обсмажені або підрум'янені методом прямого жару. При використанні режиму непрямого нагрівання або копчення тепло буде лише з одного або з обох боків гриля. Продукт розташовується на тій частині решітки для готування, під якою відсутнє вугілля (A).

Теплове випромінювання та кондуктивне тепло є постійними факторами, проте при непрямому нагріванні або копченні їх інтенсивність набагато нижча. Тим не менш, якщо кришка гриля закрита, як і має бути, існує ще один вид тепла, що виділяється: конвективне тепло. Тепло піднімається, відбивається від кришки та внутрішніх поверхонь грилю та циркулює, що дозволяє готувати продукти повільно та рівномірно з усіх боків.

Конвективне тепло не призводить до обсмажування або підрум'янювання поверхні продуктів, як у випадку з тепловим випромінюванням та кондуктивним теплом. Завдяки цьому виду тепла відбувається м'яке приготування продукту від країв до центру, як при приготуванні в духовці.

Підготовка вугілля для використання в режимі непрямого жару/копчення

1. При використанні вугільного гриля необхідно завжди одягати рукавиці або рукавички для гриля, що відповідають стандарту EN 407 (Рукавички для захисту від підвищених температур та вогню, рівень 2 або вище).

Примітка. Цей гриль, а також його ручки та ручки заслінок / вентиляційних отворів нагріваються до високої температури. Щоб уникнути отримання ожогів рук, необхідно обов'язково використовувати рукавиці або рукавички для гриля.

2. Відразу після того, як вугілля повністю розгориться, щоб використовувати метод непрямого жару (див. Розпалювання вугілля) за допомогою рукавиць або рукавичок для гриля та щипців з довгими ручками розкладіть вугілля належним чином на протилежних сторонах котла. Не допускайте, щоб вугілля знаходилося поруч із ручками кришки та котла або безпосередньо під термометром та заслінкою кришки (B). Жирозбірник можна встановити між вугіллям, щоб збирати жир, що капає з продукту.

3. Необхідно переконаватися, що ручка системи очищення ONE-TOUCH та заслінка кришки знаходяться у повністю відкритому положенні (C), (D).

4. Як тільки вугілля покрито білим попелом, встановіть решітку для приготування всередині котла. Переконайтеся, що решітки для готування, що відкриваються, розташовані безпосередньо над вугіллям усередині котла.

5. Закрийте кришку.

6. Розігрійте решітку для приготування протягом близько 10-15 хвилин.

7. Після попереднього нагрівання решітки для готування відкрийте кришку, зсунувши її у напрямку тримача кришки TUCK-AWAY. За допомогою щітки для гриля очистіть ґрати для приготування (E).

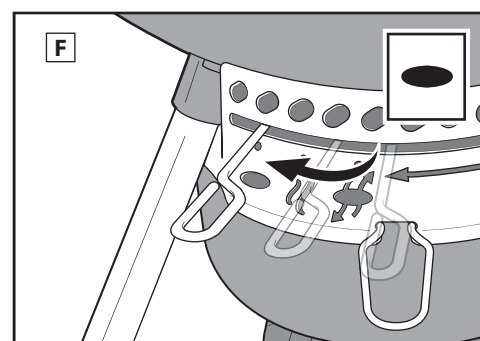
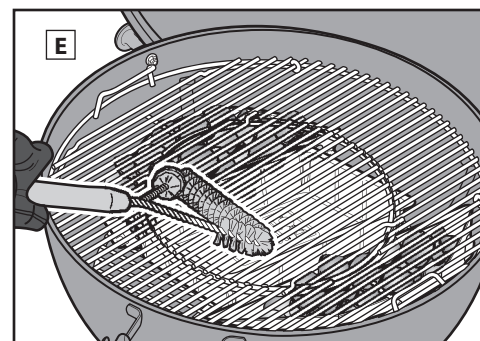
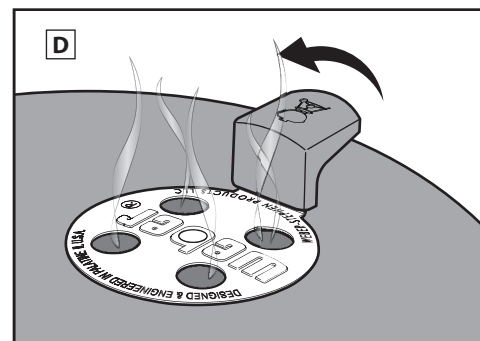
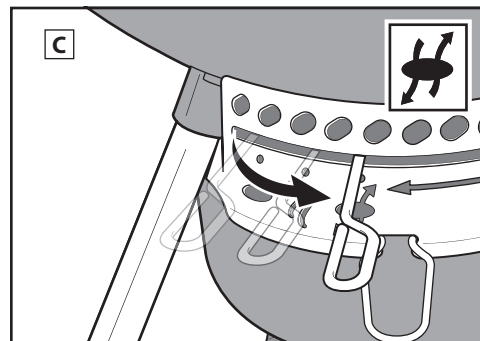
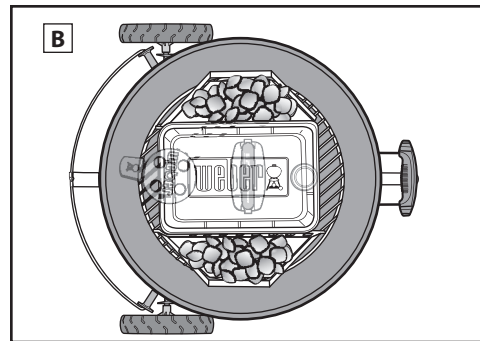
Примітка. При використанні щітки для гриля зі щетинками з нержавіючої сталі у разі виявлення щетинок, що випали, на решітці для готування або на щітці необхідно замінити щітку.

8. Розмістіть продукт у центрі решітки для приготування жирозбірника (за наявності).

9. Закрийте кришку. Завжди розміщуйте кришку таким чином, щоб термометр не знаходився над вугіллям, де він піддаватиметься прямому впливу тепла. Необхідно дотримуватися вказівок у рецепті щодо часу приготування. Відрегулюйте заслінки на кришці та котлі, щоб за потреби знизити температуру всередині гриля.

Після завершення...

Закрийте кришку та вентиляційний отвір котла, щоб погасити вугілля (F).



Визначення кількості вугілля та його використання для режиму непрямого жару

*Для вимірювання кількості вугілля необхідно використовувати мірну чашку для вугілля, яка постачається в комплекті з грилем.

Діаметр гриля	Вугільні брикети WEBER		Вугільні брикет		Кускове вугілля з бука*		Кускове вугілля суміші порід деревини*	
	Брикети для першої години (з кожного боку)	Брикети для додавання для кожної додаткової години (з кожного боку)	Брикети для першої години (з кожного боку)	Брикети для додавання для кожної додаткової години (з кожного боку)	Вугілля для першої години (з кожного боку)	Вугілля для додавання для кожної додаткової години (з кожного боку)	Вугілля для першої години (з кожного боку)	Вугілля для додавання для кожної додаткової години (з кожного боку)
57 см	15 брикетів	4 брикета	20 брикетів	7 брикетів	½ чашки	1 жменя	½ чашки	1 жменя



МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА ГРИЛІ — НЕПРЯМИЙ НАГРІВ / КОПЧЕННЯ

Копчення

Під час копчення слідує вказівкам щодо налаштування грилю, які представлені для **Методу непрямого жару**.

1. При використанні вугільного гриля необхідно завжди одягати рукавиці або рукавички для гриля, що відповідають стандарту EN 407 (Рукавички для з ахисту від підвищених температур та вогню, рівень 2 або вище).

Примітка. Цей гриль, а також його ручки та ручки заслінки / вентиляційних отворів нагрівається до високої температури. Щоб уникнути опіків рук, необхідно обов'язково використовувати рукавиці або рукавички для гриля.

2. Після попереднього нагрівання гриля посуňte кришку у напрямку тримача TUCK-AWAY, щоб відкрити її, і розмістіть продукт у центрі решітки для готування над жирозбірником (за наявності).
3. За допомогою рукавиць або рукавичок для грилю та щипців з довгою ручкою просто підніміть бічні ступки решітки для готування і додайте дрова для копчення WEBER або жменю тріски WEBER до вугілля (G), що розгорілося.

Більш докладна інформація представлена в таблиці ТИПИ ДЕРЕВИНИ ДЛЯ КОПЧЕННЯ за цим розділом.

Примітка. Дрібна тріска коптитиме довше, якщо її попередньо замочити у воді перед використанням.

4. Посуňte кришку в напрямку від тримача кришки TUCK-AWAY, щоб закрити її, і перемістіть ручку системи очищення ONE-TOUCH у положення копчення (H).

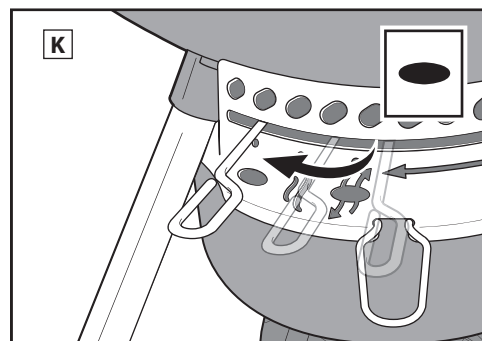
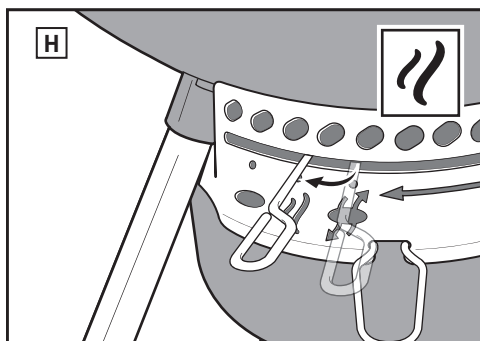
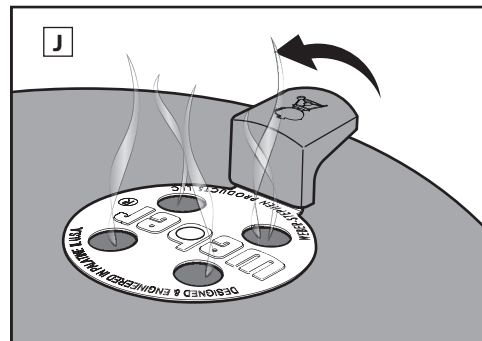
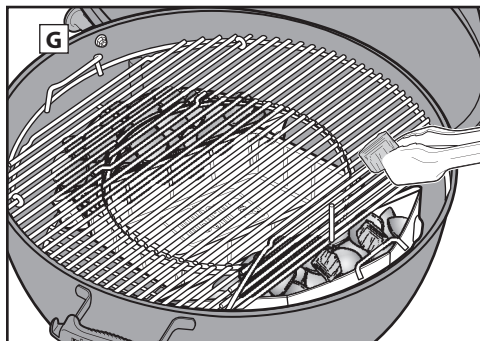
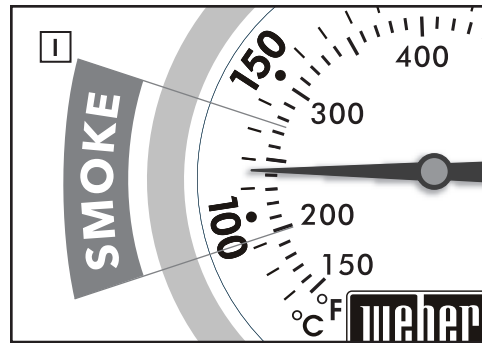
5. Як тільки температура гриля на термометрі кришки досягне «зони копчення» в діапазоні від 95 до 135 градусів за Цельсієм (200-275 градусів ПО ФАРЕНГЕЙТУ) (I), за допомогою рукавиць або рукавичок для гриля поверніть заслінку на кришці і відповідним чином, щоб створити ідеальний. Необхідно дотримуватися вказівок у рецепті щод о часу приготування.

Примітка. Повністю відкрита заслінка на кришці призведе до підвищення температури і закриття до зниження.

Після завершення приготування...

Закрийте кришку та вентиляційний отвір котла, щоб погасити вугілля, що горить (K).

Час приготування їжі залежить від таких факторів, як висота над рівнем моря, вітер, температура повітря та бажаний ступінь прожарювання. Копчення це цікава пригода. Експериментуйте з різними температурами, типами деревини та м'ясом. Записуйте використовувані інгредієнти, кількість деревини, поєднання та результати, щоб ви змогли повторити вдалі експерименти.



ТИПИ ДЕРЕВИНИ ДЛЯ КОПЧЕННЯ

Аромат може бути різним, залежно від породи деревини. Знайти той тип деревини або ту комбінацію деревини, яка найбільше вам сподобається, можна лише досвідченим шляхом. Почніть із мінімальної кількості дров. Більшу кількість можна додати на ваш смак.

Експериментуйте з різними типами деревини та кількістю. Для надання додаткового аромату вашим стравам ви також можете додати до вугілля лаврове листя, зубчики часнику, листя м'яти, цедру апельсина або лимона та різні приправи. Намагайтеся записувати всі ваші експерименти, тому що ви можете забути, що саме робили минулого разу.

ТИП ДЕРЕВИНИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	ПІДХОДИТЬ ДЛЯ ПРОДУКТУ
Гікорі	Різкий, із запахом диму та ароматом бекону.	Свинина, курка, яловичина, дичина, сири.
Пекан	Насичений і тонший у порівнянні з гікорі, але аналогічний за ароматом. Середній ступінь жару, що ідеально підходить для копчення за дуже низької температури.	Свинина, курка, баранина, риба, різні види сиру.
Мескітове дерево	Горить сильно, тому використовувати потрібно з обережністю.	Більшість видів м'яса, особливо яловичина. Більшість овочів.
Вільха	Вишуканий аромат, що посилює смак м'яса.	Лосось, риба-меч, осетрина та інші види риби. Також добре підходить для курки та свинини.
Клен	М'який тріхи солодкуватий аромат диму.	Птах, овочі, шинка. Спробуйте змішати кленові дрова з серцевиною кукурудзяних качанів при приготуванні шинки або бекону.
Вишня	Солодкуватий, фруктовий аромат.	Птах, перна дичина, свинина.
Яблуна	Солодкуватий, але насичений фруктовий аромат.	Яловичина, птах, перната дичина, свинина (особливо шинка).

Ніколи не використовуйте м'яку смолисту деревину, наприклад, сосну, кедр, осину. **ОБЕРЕЖНО.** Забороняється використовувати деревину, яка була оброблена чи піддана впливу хімічних речовин.



КЕРІВНИЦТВО З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА ГРИЛІ

Час приготування яловичини та баранини вказано для середнього прожарювання за визначенням Міністерства сільського господарства США, якщо інше не вказано окремо. Розмір шматка, його товщина, вага та час приготування на грилі є рекомендованими. Час приготування залежить від таких факторів, як висота над рівнем моря, вітер та температура навколишнього середовища.

Рецепти та поради щодо приготування на грилі представлені на веб-сайті www.weber.com.

	Товщина / вага	Орієнтовний загальний час приготування на грилі
ЯЛОВИЧИНА	Стейк: Нью-Йорк стріп, портерхаус, рибай, тибон і філе міньон (тендерлоін)	Товщина 2 см від 4 до 6 хвилин у режимі прямого жару при високій температурі
		Товщина 2,5 см від 6 до 8 хвилин у режимі прямого жару при високій температурі
		Товщина 5 см від 14 до 18 хвилин підрум'янювання від 6 до 8 хвилин у режимі прямого жару при високій температурі та обсмажування на грилі від 8 до 10 хвилин у режимі непрямого жару при високій температурі
	Фланк-стейк	від 0,7 кг до 1 кг, товщиною 2 см від 8 до 10 хвилин у режимі прямого жару при середній температурі
	Яловича котлета	Товщина 2 см від 8 до 10 хвилин у режимі прямого жару при середній температурі
Тендерлоін	от 1,4 до 1,8 кг від 45 до 60 хвилин 15 хвилин у режимі прямого нагріву при середній температурі та обсмажити на грилі протягом 30–45 хв в режимі непрямого жару за середньої температури	
СВИНИНА	Сарделька: сира	85 г шт від 20 до 25 хвилин у режимі прямого жару при низькій температурі
	Відбивна котлета: без кістки або на кістці	Товщина 2 см від 6 до 8 хвилин у режимі прямого жару при низькій температурі
		Товщина 3–4 см від 10 до 12 хвилин підрум'янювання протягом 6 хвилин у режимі прямого нагріву при високій температурі та обсмажування на грилі від 4 до 6 хвилин у режимі непрямого жару за високої температури
	Реберця: свині реберця (baby back, spareribs)	від 1,4 до 1,8 кг від 1½ до 2 годин у режимі непрямого жару при середній температурі
	Реверці: кантрі, на кістки	від 1,4 до 1,8 кг від 1½ до 2 годин у режимі непрямого жару при середній температурі
Тендероїн	0,5 кг 30 хвилин підрум'янення протягом 5 хвилин в режимі прямого нагріву при високій температурі та обсмажування на грилі протягом 25 хвилин у режимі непрямого жару при середній температурі	
ПТИЦЯ	Куряча грудка: без кісток, без кожи	від 170 до 227 г від 8 до 12 хвилин у режимі прямого жару при середній температурі
	Куряче стегно: без кісток, без кожи	113 г від 8 до 10 хвилин у режимі прямого жару за середньої температури
	Шматочки курки: с кісточкою, різні	від 85 до 170 г від 36 до 40 хвилин від 6 до 10 хвилин у режимі прямого жару при низькій температурі; 30 хвилин у режимі непрямого жару при середній температурі.
	Курка: ціла	від 1,8 до 2,25 кг від 1 до 1½ годин у режимі непрямого жару при середній температурі
	Корнуельська куриця	від 0,7 до 0,9 кг від 60 до 70 хвилин у режимі непрямого жару за середньої температури
	Індичка: ціла, нефарширована	від 4,5 до 5,5 кг від 2 до 2½ годин у режимі непрямого жару за середньої температури
МОРПРОДУКТИ	Риба, філе або стейк: палтус, червоний луціан, лосось, сибас, риба-меч, тунець	Товщина 0,6–1,25 см від 3 до 5 хвилин у режимі прямого жару за середньої температури
		Товщина 2,5–3 см від 10 до 12 хвилин у режимі прямого жару за середньої температури
	Риба: ціла	0,5 кг від 15 до 20 хвилин у режимі непрямого жару за середньої температури
		1,4 кг від 30 до 45 хвилин у режимі непрямого жару за середньої температури
		Креветка 14 г від 2 до 4 хвилин у режимі прямого жару за високої температури
ОВОЧІ	Спаржа	Діаметр 1,25 см від 6 до 8 хвилин у режимі прямого жару при середній температурі
	Кукурудза	у листовій обгортці від 25 до 30 хвилин у режимі прямого жару за середньої температури
		без обгортки від 10 до 15 хвилин у режимі прямого жару за середньої температури
	Гриби	шитаке або молоді гриби від 8 до 10 хвилин у режимі прямого жару за середньої температури
		шампіньон від 10 до 15 хвилин у режимі прямого жару за середньої температури
	Цибуля	половина від 35 до 40 хвилин у режимі непрямого жару за середньої температури
		скибочки 1,25 см від 8 до 12 хвилин у режимі прямого жару при середній температурі
Картопля	ціла від 45 до 60 хвилин у режимі непрямого жару за середньої температури	
	скибочки 1,25 см від 9 до 11 хвилин відварити протягом 3 хвилин і обсмажити на грилі протягом 6–8 хвилин у режимі прямого нагріву за середньої температури	

Переконайтеся, що розмір продуктів відповідає розміру гриля із закритою кришкою, а між продуктом та кришкою є відстань не менше 2,5 см.

Поради щодо приготування

- Готуйте на грилі стейки, рибне філе, куряче філе та овочі, використовуючи метод прямого нагріву протягом часу, зазначеного в таблиці (або до бажаного ступеня готовності), перевертаючи один раз через половину часу, відведеного для приготування на грилі.
 - Готуйте на грилі печеню, цілу курку, шматки курки з кісточкою, цілу рибу та товсті шматки м'яса, використовуючи метод непрямого жару протягом того часу, що зазначено в таблиці (або поки швидкодійний термометр не зафіксує потрібну внутрішню температуру).
 - Перед нарізанням необхідно дати печені, великим шматкам м'яса, великим відбивним і стейкам постояти протягом 5–10 хвилин після завершення готування. Внутрішня температура м'яса за цей час підніметься на 5–10 градусів.
 - Щоб додати аромат диму до вашої страви, рекомендується додати деревну тріску або щепу (замочені у воді не менше, ніж на 30 хвилин, або висушені) або змочені у воді свіжі трави, наприклад, розмарин, чебрець або лаврове листя. Покладіть вологу деревину або трави безпосередньо на вугіллі перед початком приготування.
 - Необхідно розморозити продукти перед приготуванням на грилі. В іншому випадку час приготування заморожених продуктів буде збільшено.
- ### Вказівки з техніки безпеки під час роботи з продуктами
- Забароняється розморожувати м'ясо, рибу чи курку за кімнатно і температури. Розморожування необхідно проводити в холодильнику.
 - Ретельно вийміть руки у теплій воді з милом перед початком приготування страви, а також після завершення роботи з м'ясом, рибою та птицею.
 - Ніколи не розміщуйте готову страву в той самий посуд, де раніше був сирий продукт.
 - Вийміть весь посуд і кухонне приладдя, яке торкалося сирого м'яса або риби, в гарячій мильній воді і ретельно сполосніть.



Одягніть рукавички

При використанні вугільного гриля необхідно завжди одягати рукавиці або рукавички для гриля, що відповідають стандарту EN 407 (Рукавички для захисту від підвищених температур та вогню, рівень 2 або вище). Вентиляційні отвори, заслінки, ручки, а також сам котел стають дуже гарячими у процесі приготування страв на грилі, тому слід стежити за наявністю захисту для рук.

Не використовуйте рідину для розпалювання

Не використовуйте рідину для розпалювання, оскільки вона може надавати хімічний смак вашим стравам. Циліндри для розпалювання (продаються окремо) та кубики для розпалювання (продаються окремо) набагато екологічніші та ефективніші для розпалювання вугілля.

Попередньо нагрійте гриль

Попереднє нагрівання вашого гриля при закритій кришці протягом 10-15 хвилин підготує решітку для приготування. Коли вугілля стане червоним, температура під кришкою гриля досягне 260 °C (500 °F). Завдяки теплу стає простіше відчистити за допомогою щітки зі щетинками з нержавіючої сталі шматочки та залишки їжі, що прилипли до решітки. Попереднє нагрівання гриля розігріває решітку до потрібної температури, що дозволяє належним чином просмажувати або підрум'янювати продукти та запобігає прилипанню їжі до ґрат.

Примітка. Використовуйте щітку для гриля із нержавіючої сталі. У разі виявлення щетинки на решітці для готування або на щітці необхідно замінити щітку.

Змащуйте маслом продукт, а не решітку

Олія не дозволить продукту прилипнути до решітки також зробить його м'якшим і додасть аромату. Рекомендується змастити або збризнати маслом продукт, а не решітку.

Забезпечте прилив повітря

Для горіння вугіллям потрібне повітря. Потрібно тримати кришку закритою максимально довго, але заслінку на кришці та вентиляційний отвір у котлі повинні бути відкриті. Необхідно регулярно прибирати золу з нижньої частини грилю, щоб вона не заблокувала вентиляційні отвори.

Закрийте кришку

Чотири важливі причини, чому слід тримати кришку закритою якнайдовше.

1. Зберігає температуру решітки достатньо високою для обсмажування або підрум'янювання продукту.
2. Прискорює процес приготування та запобігає пересихання продукту.
3. Утримує дим, що утворюється під час випаровування жиру та соків усередині грилю.
4. Запобігає виникненню спалахів полум'я завдяки обмеженню доступу кисню.

Контролюйте полум'я

Виникаючі спалахи полум'я обсмажують або підрум'янюють поверхню страви, що готується на грилі, проте занадто велика кількість спалахів полум'я може призвести до того, що ваша страва згорить. Намагайтеся тримати кришку закритою якнайдовше. Це обмежує кількість кисню, що надходить у гриль, що дозволяє гасити будь-які спалахи полум'я. Якщо полум'я виходить з-під контролю, необхідно тимчасово перемістити продукт на непряме нагрівання, поки спалахи не будуть погашені.

Слідкуйте за часом та температурою

Прохолодніший клімат і більша висота над рівнем моря збільшать час приготування їжі на грилі. Сильний вітер спричинить підвищення температури грилю, тому завжди будьте поруч із грилем і тримайте кришку закритою якомога довше, щоб зберегти тепло всередині.

Заморожені чи свіжі продукти

Неважливо чи готуєте ви заморожені або свіжі продукти, ви повинні дотримуватися вказівок з безпеки, які представлені на упаковці, і завжди готувати при температурі, що рекомендується. Заморожені продукти будуть готуватися на грилі довше і на їхнє приготування може знадобитися більше палива залежно від типу продукту.

Підтримуйте чистоту

Щоб ваш гриль чудово виглядав і прослужив довгі роки, необхідно дотримуватися вказівок щодо його регулярного технічного обслуговування!

- Для забезпечення належної вентиляції та кращої обсмажування на грилі необхідно видаляти золу, що накопичилася, і старе вугілля з нижньої частини котла, а також спорозняти золосбірник перед використанням гриля. Перед початком очищення необхідно переконатися, що все вугілля повністю погашене, а гриль охолонув.
- Ви можете помітити, що на внутрішній стороні кришки можуть з'явитися пластівці, які на вигляд нагадують пластівці фарби. При експлуатації гриля пари жиру та дим повільно перетворюються на вугілля та відкладаються на внутрішній стороні кришки. Очистіть застиглий жир на внутрішній стороні кришки за допомогою щітки для гриля з нержавіючої сталі. Для того, щоб мінімізувати подальше накопичення жиру, внутрішню частину кришки можна протерти паперовою серветкою після приготування, коли гриль все ще теплий (але не гарячий).
- Якщо гриль встановлений в особливо несприятливому середовищі, користувачеві потрібно частіше очищати його зовнішню поверхню. Кислотні дощі, хімікати та солоня вода можуть призвести до утворення іржі на поверхні. WEBER рекомендує промити зовнішню поверхню гриля теплою мильною водою. Після цього слід сполоснути водою і витерти насухо.
- Не використовуйте гострі предмети або абразивні засоби для чищення поверхні вашого гриля.

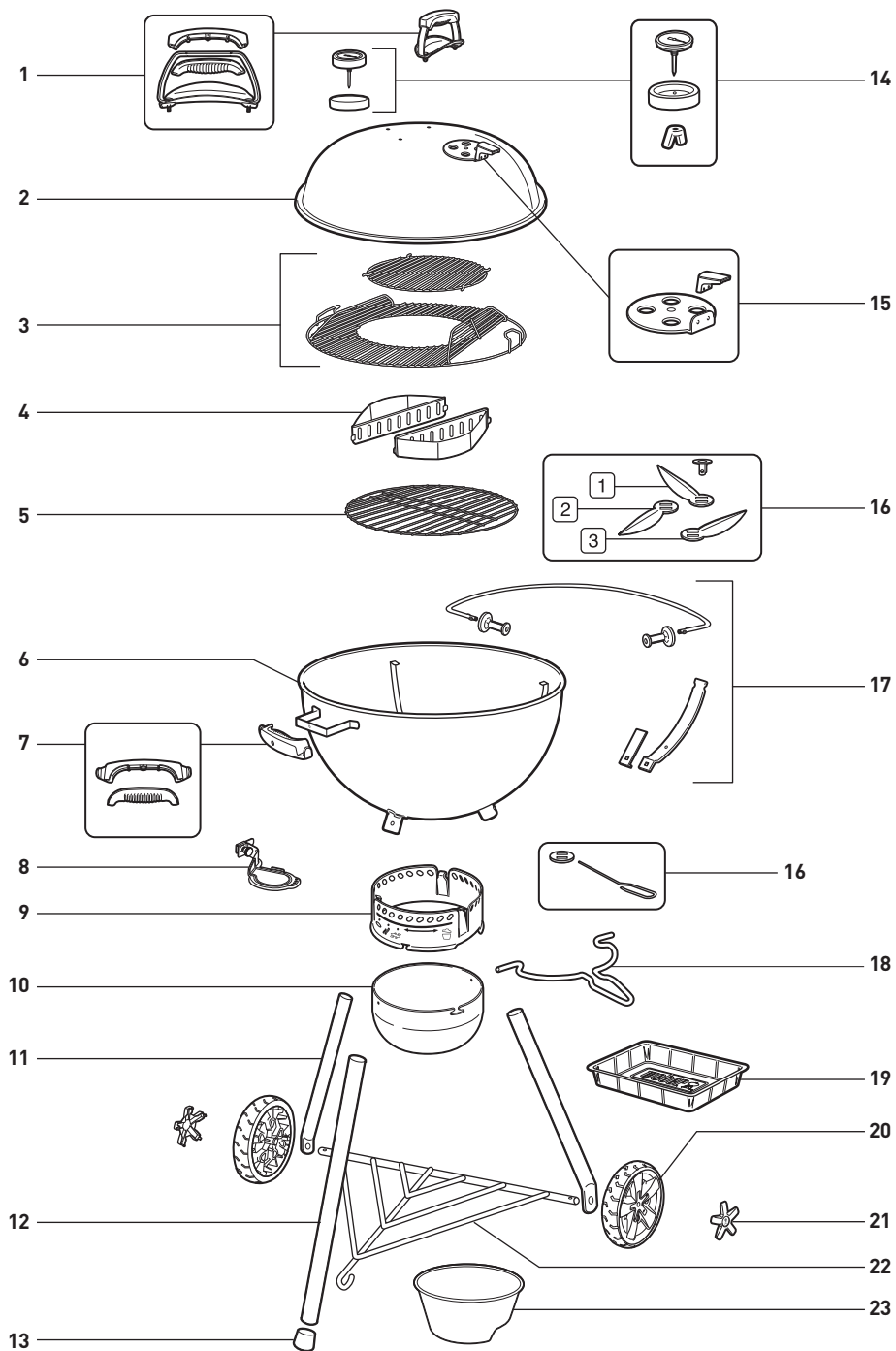
Копчення із використанням деревини

Експерименти з різними видами деревини у процесі копчення дозволяють знайти ідеальний баланс між солодким та пікантним ароматом. При копченні протягом тривалого часу необхідно використовувати дрова, а не тріску. Використання дров створює дим, який повільно проникає у продукт протягом багатого часу приготування. Дерев'яна тріска більше підходить для нетривалого часу приготування, оскільки її не вистачає для тривалого копчення.



ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

57cm_Master-Touch_E-5750 / C-5750 / C-5755 / SE_E-5755_XV_EU_080118



**ЗАТЕЛЕФОНУЙТЕ ДО
СЛУЖБИ ПІДТРИМКИ КЛІЄНТІВ**

Якщо у вас все ще виникають проблеми, зверніться до представника служби підтримки клієнтів у вашому регіоні, використовуючи контактну інформацію на сайті.

weber-ukraine.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com